

# Tourte de Giraumon à la pomme de terre

---



---

**Temps de préparation :** 40 minutes

**Temps de cuisson :** 40 minutes

## **Ingrédients pour 8 personnes :**

- 2 pâtes feuilletées
- 500 gr de Giraumons
- Crème fraîche liquide
- 700 gr de pommes de terre
- Bouquet garni
- 1 jaune d'oeuf pour le dorage

## **Préparation :**

1. Faites cuire les pommes de terre et le giraumon pendant 10 mn à la vapeur
2. Dans un moule préalablement beurré, étalez une pâte feuilletée que vous garnirez de légumes en couches
3. Mélangez la crème fraîche avec les herbes, salez et poivrez à votre convenance
4. Versez ensuite cette préparation sur les légumes et couvrez de la seconde pâte
5. Dorez à l'aide d'un pinceau recouvert de jaune d'oeuf et enfournez 40 mn au four à 160°C
6. Vérifiez la cuisson de temps en temps
7. Servez chaud

Astuce : Vous pouvez présenter cette recette sous forme de tartelettes et remplacer le giraumon par de la musquée de provence.