

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes  
Préparation 10 minutes  
Cuisson environ 10 minutes pour les pommes de terre

45 minutes environ pour la tarte

Préchauffez le four à 200°C.  
Sortir le boursin du réfrigérateur.  
Placez les pommes de terre préalablement lavées dans votre autocuiseur.  
Couvrez les d'eau et laisser cuire environ 10 minutes à partir de la rotation de la soupape.  
Laissez-les refroidir et épluchez-les.  
Placez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre en conservant la feuille de cuisson.  
Piquez-la avec la fourchette sur toute la surface et les bords.  
Etalez sur le fond le boursin.  
Sur le dessus, placez les pommes de terre coupées en rondelles.  
Mélangez ensemble dans un bol les oeufs et la crème fraîche liquide.  
Salez peu, poivrez et versez sur les pommes de terre.  
Coupez les knackis en rondelles et parsemez-les sur le dessus de la préparation.  
Mettez un peu de gruyère râpé sur le dessus.  
Enfournez pour environ 45 minutes.  
Servir cette tarte avec une salade d'endives aromatisée à l'huile de noix.  
Ajoutez quelques cerneaux de noix concassés, ou servir avec une salade verte.

Source de la recette  
"La cuisine des p'tites crapouillettes"

www.lacuisinedespetitescrapouillettes.fr

TARTE BOURSIN KNACKIS



Ingrédients

1 pâte brisée  
ou feuilletée  
4 grosses  
pommes de terre  
1 boursin aux  
fines herbes  
4 knackis  
2 oeufs  
10 cl de crème  
fraîche liquide  
gruyère râpé

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Pour les pommes de terre, je les aies cuites avec la pelure à la vapeur, et utilisé 6 pommes de terre moyennes.  
Pour la cuisson, la chaleur tournante à 190°C.  
J'ai ajouté 1 oeuf supplémentaire, 6 knackis à la place de 4, et 5 cl de crème fraîche en plus.  
Excellente recette pour un repas du soir, en accompagnement d'une salade.  
Recette facile, apprécié des petits et des grands

Ajouter un commentaire



