

Tatins de pommes de terre et jambon fumé

6 Tatins

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min vapeur + 20 min four

Moule utilisé : 6 grands ronds de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

-1 pâte feuilletée
-450g de pommes de terre
-4 belles tranches de jambon fumé
-2 œufs
-150g de crème liquide
-100g de fromage râpé au choix
-180g de chèvre frais (bûche ou fromage frais)
-Sel et poivre
-1 cs d'épices légumes GD (facultatif)

Réalisation

- Faire précuire les pommes de terre 25 min à la vapeur.
- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Découper les tranches de jambon fumé en 2 dans la longueur puis en 2 dans la largeur. Déposer 1/2 tranche dans chaque empreinte et répartir le fromage râpé dessus.
- Couper les pommes de terre en rondelles et les déposer sur le fromage râpé. Ajouter quelques morceaux de fromage de chèvre sur les pommes de terre.
- Dans un pichet verseur, fouetter les œufs avec la crème.
- Saler et poivrer. Ajouter 1cs d'épices à légumes (facultatif).
- Fouetter et verser sur les pommes de terre.
- Réaliser 6 ronds de pâte avec un emporte-pièce de 9,5 cm et les déposer sur la préparation.
- Enfourner +/- 20 min puis démouler à l'aide du racloir et déguster sans attendre avec une salade verte.