

Recettes entrées françaises

Tarte fine de pommes de terre au thym

<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients pour 4 personnes</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 250 gr de pâte feuilletée• 3 pommes de terre• Huile d'olive• Thym• Sel• Poivre	<p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Cuisson : 30 mn</p>
--	---

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles fines et les rincer sous l'eau froide.

Étaler la pâte feuilletée au rouleau de manière à obtenir une épaisseur de 1 mm environ.

Disposer la pâte ainsi étalée dans un moule recouvert de papier sulfurisé.

Piquer la pâte et la garnir de rondelles de pommes de terre en formant une rosace.

Arroser d'huile d'olive.

Saupoudrer de thym et éventuellement, saler et poivrer légèrement.

Préchauffer le four à 200°

Enfourner la tarte pour 30 mn environ.

La tarte est cuite lorsque les pommes de terre sont dorées et fondantes.