

# *Pâté bourbonnais aux pommes de terre*

**🍴🍴🍴**



*Pour 1 pâté*

*1 kg de pommes de terre  
1 gros oignon  
3 belles gousses d'ail  
1 brin de persil  
200 g de crème de soja (épaisse ou liquide)  
gros sel et poivre  
papier sulfurisé  
1 petite tasse à café  
2 pâtes à tarte brisée végan*

*Epluchez les « patates ». Dans un moule à tarte, disposez votre première pâte sur le papier sulfurisé. Coupez les pommes de terre en fines rondelles avec lesquelles vous remplissez le moule. Emincez l'oignon, l'ail et le persil, en les répartissant sur les pommes de terre. Salez de quelques grains et poivrez régulièrement. Recouvrez le moule avec la seconde pâte brisée pour en faire un couvercle. Jointez les bords en les mouillant légèrement avec du café. Appliquez au pinceau le reste du café sur toute la pâte. Découpez un trou, au centre du couvercle, pour éviter que le pâté ne gonfle au cours de la cuisson. Préchauffez votre four 10 mn thermostat 7 et faites cuire environ 50mn à mi-hauteur.*

*Après cuisson, laissez votre pâté refroidir 5mn. Découpez avec un couteau les contours du couvercle et enlevez-le. Mélangez la crème aux pommes de terre avant de remettre le couvercle. Le pâté aux patates se mange avec une salade bien assaisonnée.*

*Vous pouvez confectionner vous-mêmes votre pâte brisée mais si vous manquez de temps achetez en une prête à dérouler.*