

Tatin de pommes de terre aux morilles

Préparation 15 mn

Cuisson 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de pommes de terre à chair ferme charlotte

30 g de morilles séchées

20 g de beurre

25 cl de crème fraîche épaisse

3 gousses d'ail (j'en compte 2)

125 g de beaufort râpé

Noix de muscade

Sel et poivre

Ustensile indispensable : une poêle antiadhésive de 24 cm

Faire tremper les morilles dans de l'eau tiède pendant 1h puis les égoutter et bien les rincer.

Éplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer et les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Peler et hacher finement les gousses d'ail dégermées.

Faire fondre le beurre dans une poêle et y mettre à blondir les morilles.

Étaler 2 c à s de crème fraîche sur le fond d'une poêle antiadhésive et déposer dessus une couche de rondelles de pommes de terre en les faisant se chevaucher légèrement, parsemer de beaufort râpé, d'ail haché, de morilles, d'une pincée de muscade, sel et poivre.

Recommencer dans le même ordre (crème, pommes de terre, morilles, ail et assaisonnement) en terminant par une couche de beaufort râpé.

Couvrir et mettre à cuire sur feu très doux pendant 30 mn, puis retirer le couvercle et laisser cuire encore 30 mn toujours très doucement.

Retourner la tatin sur un plat de service et servir aussitôt.

J'ai fait la moitié des proportions et ai utilisé une poêle de 20 cm de diamètre, il m'a fallu 15 mn de cuisson de chaque côté, aussi à adapter en fonction de la quantité d'ingrédients utilisés.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>