

CROUSTILLANT~DE~POMMES~DE~TERRE



Ingrédients (6 personnes):

ingrédients pour 6 à 8 pers:

- ~1,5 kg de pommes de terre.
- ~4 à 5 feuilles de brick.
- ~10 à 12 tranches de bacon.
- ~4 oeufs.
- ~20 cl de crème fraîche épaisse.
- ~200 gr de comté râpe.
- ~2 cubes de bouillon de volaille.
- ~2 càs de moutarde.
- ~2 feuilles de laurier.
- ~2 brins de thym.
- ~huile,sel,poivre.

Préparation:

1~peler et émincer les pommes de terre en fines rondelles.faire bouillir 2 l d'eau avec les cubes de bouillon de volaille,le laurier et le thym et y pré-cuire les pommes de terre 4 à 6 mn après la reprise de l'ébullition.égoutter.mélanger les oeufs battus et la crème fraîche,ajouter la moutarde,saler,poivrer



2-huiler généreusement un moule à manqué(à charnière éventuellement), tapisser le fond et es parois avec les feuilles de brick préalablement huilées au pinceau en les laissant dépasser. déposer 1/3 des pommes de terre, une couche de fromage râpé, un peu de crème et la moitié des tranches de bacon. recommencer l'opération une fois, terminer par le reste de pommes de terre puis rabattre les feuille de brick pour faire un bord. déposer une feuille d'aluminium sur le plat.



2-cuire 40 à 45 mn au four préchauffé à 180° C.oter la feuille d'alu 10 mn avant la fin de cuisson. démouler, attendre 5 mn et découper en part avant de servir.