 **Galette aux pommes de terre**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/01/Galette-aux-pommes-de-terre-DSCN2040_31703.jpg) Pour 8 Croquants-Gourmands  
Pâte brisée :**  
**- 350 g de farine** **- 175 g de beurre** **- 90 g d'eau** **- ½ càc de sel**  
**Garniture :**  
**- 800 g de pommes de terre** **- 4 échalotes** **- 2 gousses d'ail** **- 100 g d'allumettes de lardons fumés**  
**- 2 càs de persil haché** **- 4 càs de crème fraîche** **- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)** **- poivre du moulin**  
**- huile d'olive - 1 jaune d'œuf pour dorer**

**La plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**  
**La pâte brisée :**  
Vous la ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/), en utilisant les proportions données.  
Partager la pâte en deux.  
Étaler chaque pâton et découper deux disques d'environ 28 centimètres.  
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La garniture :**Laver et éplucher les pommes de terre. Les faire cuire dans une casserole d'eau salée pendant 20 minutes environ. Égoutter et laisser refroidir.  
Éplucher et hacher finement les échalotes et les gousses d'ail.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans une cuillerée d'huile puis ajouter l'ail, remuer et retirer du feu.  
Couper les pommes de terre en rondelles un peu épaisses.  
Les disposer sur un fond de pâte brisée déposé sur la plaque,  en laissant 1 cm de pâte libre tout autour.  
Répartir sur les pommes de terre, le hachis échalotes-ail, les lardons et le persil.  
Arroser avec la crème, saler ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et  poivrer.  
Badigeonner le contour de la pâte avec du jaune d'œuf dilué dans une cuillerée d'eau.  
Recouvrir avec la deuxième abaisse de pâte. Bien souder les bords et les piquer au couteau.  
Découper une cheminée au centre et la maintenir ouverte à l'aide d'un bristol.  
Badigeonner de jaune d’œuf.  
Enfourner pour environ 40 minutes.