**Tarte aux pommes de terre**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/06/tarte-aux-pommes-de-terre-p1080208.psd-r-copy.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
– 150 g de farine**  
**– une grosse pincée de sel**  
**– 75 g de beurre**  
**– 35 g d’eau**  
.  
**un moule à tarte de 30 cm X 11**  
  
La [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) se prépare suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les proportions données.  
Foncer le moule, piquer à la fourchette, couvrir et réserver au frais.

**La garniture :  
- 400 g de pommes de terre**  
**- 2 échalotes**  
**- 1 càs de persil haché**  
**- 170 g de crème fraiche**  
**- 1 œuf**  
**- ¼ de càc de curry**  
**- 30 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive  
  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://i0.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg?ssl=1)**Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes.  
Les éplucher et les laisser refroidir avant de les couper en tranches épaisses.  
Peler et émincer finement les échalotes.  
Les enrober dans une cuillerée d'huile chaude, ajouter 2 càs d'eau, couvrir et laisser cuire doucement pendant une dizaine de minutes.  
Laisser refroidir.  
Mélanger la crème et l'œuf, ajouter le curry, saler & poivrer.  
Étaler les pommes de terre sur le fond de tarte.  
Disperser les échalotes et le persil haché.  
Napper de la crème au curry et saupoudrer de fromage râpé.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Démouler délicatement.  
Servir chaud avec une salade.