**Tourte aux pommes de terre**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, pâtisserie, Snack

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/06/tourte-aux-pommes-de-terre-p1100988-copy.jpg-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 280 g de farine**  
**- 1 càs d'**[**origan**](https://recettes.de/origan) **séché**  
**- ¼ de càc de sel fin**  
**- 140 g de beurre**  
**- 70 g d'eau**  
  
Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les proportions données.  
Envelopper la pâte et la laisser reposer au frais le temps de préparer la garniture.

**La garniture :**  
**- 700 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 100 g d'échalotes**  
**- 3 gousses d'ail  
- 2 tomates**  
**- 75 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **fumés**  
**- 200 g de crème fraiche épaisse**  
**- 2 càs d'origan séché**  
**- 150 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**  
**1 cercle à gâteau de 24 cm de** **Ø et de 4,5 cm de hauteur, beurré**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles fines. Les mettre dans une casserole, couvrir d'eau salée, porter à ébullition et laisser frémir une dizaine de minutes. Égoutter et laisser refroidir.  
Éplucher et émincer finement échalotes et gousses d'ail émincées.  
Peler et épépiner les tomates, les couper en dés.  
Faire blondir les échalotes et l'ail dans un filet d'huile, ajouter les lardons et les laisser juste dorer.  
Ajouter les tomates et remuer pendant quelques minutes.  
Incorporer 2 cuillerées de crème et l'origan et remuer jusqu'à ce que la préparation soit bien moelleuse.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Étaler le quart de la pâte et découper un cercle de 24 cm pour le couvercle.  
Étaler le reste de la pâte et foncer le cercle en la laissant un peu dépasser sur tout le tour.  
Tapisser le fond de la tourte avec la moitié des rondelles de pommes de terre.  
Étaler la compotée d'échalotes et couvrir de mozzarella.  
Terminer par le reste des rondelles de pommes de terre et couvrir avec la crème fraîche restante.  
Poser le couvercle de pâte et bien souder sur tout le tour.  
Faire une cheminée au centre et dorer avec un peu de lait.  
Enfourner pour 40 minutes en surveillant.  
Laisser reposer un peu avant de retirer le cercle.  
Servir chaud ou tiède avec une salade verte.