



## PATE BOURBONNAIS AUX “TRUFFES”

### Ingrédients

des “truffes” (note 1)

du persil plat effeuillé

2 abaisses de pâtes (note2)

grosse cuillère de notre “persillade”

poudre de Perlimpinpin

### méthode

Préchauffez le four à 180 ° .

des oignons

gousses d’ail

échalotes grises si possible

un grand pot de crème fraîche double

Poivres en mignonnette

(note 2) Préparez deux abaisses de pâte à foncer .ATTENTION aux pâtes toutes prêtes du commerce elles contiennent beaucoup de sel ( pour le goût) , beaucoup de gras et sans comptez leurs additifs divers . Essayez ma “pâte vite faite” qui respectera votre régime ... prête en quelques minutes , toute fraîche ...juste un peu de temps pour l’étaler...

Préparez , épluchez coupez en rondelles ( pas trop fines ) vos pommes de terre (vos “truffes”) ainsi que les oignons . Préparez le persil en l’effeuillant et l’ail en la coupant en pétales

Foncez (étalez ) la première abaisse de pâte dans la tourtière .Mettez en couches successives :pommes de terre- oignons - pétales d’ail - persillade ...ET ... recommencez . Terminer par une couche de pommes de terre.NE TASSEZ PAS : il faudra qu’air et vapeur puissent circuler . Assaisonnez au fur et à mesure .

Coiffez de la deuxième abaisse et bien fermer les bords . NE SURTOUT PAS OUBLIER la cheminée .

Faire cuire jusqu’à ce que le pâté soit bien doré et les pommes de terre cuites à point .

Remplissez-le de crème fraîche ( note technique 3) et servez

Le pâté se sert juste rempli et vous enlevez le torchon sur la table découvrant le chef d’oeuvre aux yeux des convives avec toutes les effluves qui en montent ... c’était la tradition du vendredi : jour de jeûne sans viande . Pour moi c’était mon jour préféré ... J’adorais “jeûner” . Et quand l’hiver , rentrant de pension, maman déplaçait le “jeûne” au week-end ... je crois bien que j’aurais “jeûné” tous les repas !!!

NB Vous pouvez aussi le servir froid le lendemain, avec sa crème figée entre les couches de pommes de terre qui vous font comme un mille-feuille de blanc-bleuté des pommes de terre, l’ivoire de la crème et les petites émeraude du persil et les perles de jais du poivre le tout dans son serti d’or de la pâte ... un chef d’oeuvre de joaillerie

### NOTES TECHNIQUES

(note 1)Vous aviez compris la “truffe” est le vieux nom de la pomme de terre mais que voilà une “truffe” qui ne vous pèsera pas sur le porte monnaie !

(note 3) TOUR DE MAIN POUR LE REMPLISSAGE :

Préparer un grand torchon propre sur votre plan de travail , un couteau à lame fine et longue et une pelle à tarte .

Posez votre pâté à côté du torchon, découpez le dessus tout autour pour former un “couvercle “ que vous déposez avec la pelle à tarte sur le linge à l’envers .

Par le trou , avec une grosse cuillère ou une spatule de silicone, vous faites glisser la crème bien partout sous les “rebords” du pâté . N’hésitez pas remplissez bien . Remettez vite de couvercle et recouvrez de votre linge . Le temps de laisser les effluves monter vers la cheminée et se concentrer : c’est prêt

(note 4) NE SURTOUT PAS OUBLIER LA “CHEMINEE” car c’est elle qui permettra à la vapeur de sortir : le pâté n’éclatera pas et l’abaisse du fond ne sera pas détrempée et ne ressemblera pas à de la colle à papier peint !

**NOTES DIETETIQUES :**

Pas régime??? Si vous ne l’avez pas salé ( et je ne vous l’ai pas dit !!) les “sans sel” y ont parfaitement droit !!!

Bon d’accord INTERDIT aux :

aux “sans sucre” , aux “sans gras” et même aux “sans gluten” (sauf de faire une pâte avec farine “sans gluten” + maïzena + féculé de pomme de terre +un oeuf .. ça marche ) mais c’est pas pareil je sais mais :

**ON FE CE KOI KON PEU AVE CE KOI KON A**