

Tarte fine de pommes de terre

Préparation : 30 min – Cuisson : 30 à 40 min – Repos : 30 min

Il vous faudra, pour une tarte de 30 par 25 cm (6 personnes) :

Pâte

- 150 g de farine
- 1/4 cc de levure chimique
- 1/2 cc de sel
- 50 g d'huile d'olive
- 60 g de vin blanc

Garniture

- 200 g de ricotta
- 2 à 3 grosses pommes de terre
- 125 g de lardons
- 1/2 oignon
- sel, poivre, origan séché
- un peu d'huile d'olive
- emmental râpé



Faire la pâte : Mélanger à la main ou dans votre robot, la farine, le sel et la levure. ajouter le vin blanc puis l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtenir une boule de pâte. Il se peut que vous ayez besoin d'un peu moins d'ingrédients liquides en fonction de votre farine. Étaler la pâte, en forme de disque, ou de rectangle selon votre inspiration. La pâte étant très souple, je l'étale directement sur la feuille de cuisson farinée et je fais glisser ensuite cette feuille sur une plaque de cuisson perforée. Laisser reposer 30 minutes au frais.

Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon, peler les pommes de terre et les couper en tranches fines (1 à 2 mm).

Après le temps de repos, étaler la ricotta sur la pâte (jusqu'aux bords), saler légèrement, poivrer.

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer joliment les pommes de terre en les faisant légèrement se chevaucher. Parsemer avec les oignons émincés et un peu d'origan. Verser sur le tout 2 à 3 càs d'huile d'olive.

Enfourner pour 20 minutes. Sortir la tarte et parsemer de lardons et de fromage râpé. enfourner à nouveau pour 10 à 15 minutes.

Surveiller la cuisson, les lardons ne doivent pas brunir trop.