

# ***PATE DE POMME DE TERRE A LA VIANDE***

## **Ingrédients**

- 2 oeufs
- 2Cuillères crème fraîche
- 2cuillères d'huile
- 8g levure de bière ½ verre de lait
- 500g farine
- 300g viande de porc hachée, salée, poivrée
- 1kg pommes de terre .3 gousses d'ail et persil ciselés  
sel poivre
- 1oeuf pour dorer
- 50g beurre ou margarine ou 10cl crème fraîche



## **Ustensiles**

Moule à manqué ou moule à tarte assez profond 24cm de diamètre environ

## Réalisation

1. Délayer la levure dans un 1/2 verre de lait
2. Casser les oeufs dans un grand saladier
3. Incorporer la crème fraîche avec tous les ingrédients et bien mélanger
4. Ajouter la farine peu à peu jusqu'à l'obtention d'un pâton qui ne colle plus aux doigts ajouter de la farine si besoin le pétrir 5mn
5. Faire lever la pâte en la couvrant, dans un endroit tempéré (four tiédi par exemple)
6. Eplucher .laver découper en rondelles
7. Etaler les 2 /3 de la pâte et la disposer dans le moule beurré
8. Recouvrir avec la 1/2 des pommes de terre .Saler, poivrer
9. répartir la viande sur les pommes de terre + la 1/2 ail -persil
10. Recouvrir avec le reste de Pomme de terre
11. Saler .poivrer .
12. Repartir 50g de beurre ou margarine + le reste ail persil (on peut aussi ajouter, si l'on souhaite 10cl crème fraîche)
13. Etaler le 1/3 de pâte restante, recouvrir, fermer les bords
14. Dorer à l'œuf battu
15. Cuire 1heure environ TH : 200°



# POTATOES AND MEAT PIE

## Ingredients

- 2 eggs
- 2 spoons of cream
- 2 spoons of oil
- 8gr of brewer's yeast
- 500 gr of flour
- 300gr of salted and peppered minced pork
- 1 kg of potatoes
- 3 cloves of garlic
- chiselled parsley
- salt and pepper
- 1 egg (to give a golden colour to the pie)
- 50gr of butter or margarine
- (10 cl of cream)

## Kitchen utensils

A deep cake tin of about 24 cm in diameter

## **"The making-of"**

- 1- mix yeast with half a glass of milk
- 2- break the eggs in a big jar
- 3- incorporate cream with all the ingredients and mix
- 4- add flour slowly until the pastry doesn't stick to fingers anymore (if necessary, add flour) and mould it during 5 mns
- 5- let the pastry raise under a cloth in a warm place (for example in a mild oven)
- 6- peel, wash and slice the potatoes
- 7- spread out 2/3 of the pastry and put it in the buttered tin
- 8- cover with half potatoes, add salt and pepper
- 9- put the meat on the potatoes, as well as half the garlic and parsley
- 10- cover with the other half potatoes
- 11- add salt and pepper
- 12- cover with 50gr of butter/margarine and the other half garlic and parsley (you can also add 10 cl of cream if you wish to)
- 13- spread out the other 1/3 of pastry, cover the pie and join the edges
- 14- give a golden colour with a beaten egg
- 15- cook about 1h th.200°C