

Tarte auvergnate



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Délicieuse accompagnée d'une salade verte.

Recette proposée par : Blog **Cafougnette**

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 100 g de lardons en allumettes
- 400 g de pommes de terre
- 4 tomates
- 200 g de cantal
- 25 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante salée.
- 2 Épluchez les tomates et coupez-les en tranches d'1 centimètre d'épaisseur.
- 3 Répartissez ces tranches côte à côte dans un large plat creux. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- 4 Garnissez un moule à tarte beurré de 24 centimètres de diamètre avec la pâte brisée.
- 5 Otez la croûte du cantal, puis coupez-le en lamelles.
- 6 Ébouillantez les lardons et répartissez-les avec les trois quarts du cantal sur le fond de pâte.
- 7 Épluchez les pommes de terre, coupez-les en fines tranches, puis répartissez-les sur le fromage et les lardons. Recouvrez avec les tomates et le reste du cantal, puis arrosez avec la marinade des tomates.
- 8 Enfourez environ 30 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

