

## Recette de Pierrette

---

### *Pâté de pommes de terre*

---

Pâte brisée : 250 gr farine, 150 gr beurre, eau, sel

Garniture : 500 gr de pommes de terre, 20 cl de crème fraîche épaisse, sel, poivre, 1 œuf pour dorer

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles fines, saler et poivrer.

Abaisser la moitié de la pâte dans une tourtière. Disposer les pommes de terre sur la pâte.

Recouvrir avec la pâte restante. Dorer à l'œuf. Faire une cheminée.

Enfourner (thermostat 6-7 et laisser cuire environ 30 mn.

Une fois cuit, découper un couvercle, mettre la crème, recouvrir à nouveau du couvercle.

Réchauffer le pâté au moment de le servir (par exemple, avec une salade).

---

### *Kartoffelpastete*

---

Mürbeteig (250 g Mehl, 150 g Butter, Wasser, Salz)

Füllung: 500 g Kartoffeln, 20 cl Schmand, Salz, Pfeffer, 1 Ei zum Bepinseln

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

Hälfte des Teigs in einer Kuchenform ausrollen. Kartoffeln auf dem Blätterteig verteilen, mit dem restlichen Teig bedecken. Mit Ei bepinseln. Im Teigdeckel einen Schornstein formen.

Im Ofen (Thermostat 6-7) ca. 30 Minuten backen.

Herausnehmen, Deckel aufschneiden, Sahne darübergießen, mit dem Deckel wieder verschließen.

Pastete vor dem Servieren kurz aufwärmen, dazu frischen Salat reichen.

---

### *Burgonyáspite*

---

Ropogós tészta (250 g liszt, 150 g vaj, víz, só)

Töltelék: 500 g burgonya, 20 cl tejföl, só, bors, 1 tojás az ecseteléshez.

A burgonyát meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk.

A tészta felét egy piteformába terítsük ki. Terítsük a burgonyát a leveles tésztára, fedjük be a maradék tésztával. Kenjük meg tojással. A tészta tetején alakítsunk ki egy kéményt.

Süssük a sütőben (6-7-es hőfok) körülbelül 30 percig.

Vegye ki, vágja fel a fedelet, öntse rá a tejszínt, zárja vissza a fedővel.

A pástétomot tálalás előtt röviden felmelegítjük, friss salátával tálaljuk.