

SAISON 2012 - 2013



La cuisine de  
Monique et Jacqueline

Cours de Cuisine  
Du Lundi 21 Janvier 2013

## PATE BOURBONNAIS

Recette d'un vrai Bourbonnais de 70 ans qui a toujours  
vu faire sa maman !

Recette de terroir goûteuse et très abordable question prix !

**INGREDIENTS** Pour la pate : 300gde farine – 150g de beurre de bonne qualité -  
Eau – sel – Laisser reposer au moins 3h ou à faire la veille.

Pour les ingrédients pour une grosse tôle : 7 belles grosses pomme de  
terre (attention, de préférence de la Mona Lisa ou autre pommes de terre  
de ce genre, de celles qui sont utilisées pour la soupe et la purée) – 3  
gros oignons – sel – poivre – 35cl de bonne crème fraîche épaisse entière  
(voir bouchon rouge) – environ 1/3 de bouquet de persil – 1 œuf entier

**PREPARATION** Après avoir épluché les pommes de terre, les couper en rondelles, le  
plus finement possible, à l'aide d'une mandoline.  
Faire de même avec les oignons.

Etendre la pate, la séparer (2/3 pour le fond, 1/3  
pour le couvercle) et disposer les rondelles de  
pommes de terre bien serrées sur le fond.

Comme pour une tarte sucrée, il faut mettre une  
couche de pommes de terre, puis une couche  
d'oignons, bien serrés également. Saler, poivrer  
puis refaire la même chose encore une fois (soit  
2 rangs de pommes de terre et 2 rangs  
d'oignons). Ajouter, dessus, quelques petits  
morceaux de beurre en carrés.



Faire un couvercle pour poser sur la préparation. Fermer comme une tarte Tatin. Dorer  
à l'œuf entier et faire des striures dessus.  
Préchauffer le four à 200° et enfourner pour 50 minutes.

Dans une jatte, mélanger au fouet la crème épaisse, le sel, le poivre. Retirer le pâté du  
four et enlever le couvercle avec précaution.

Moment très important, dissimuler, très très délicatement en soulevant les différentes  
couches, votre mélange crème, sel et poivre avec le persil haché que vous parsèmerez  
en pluie.

Remettre le couvercle et enfourner de nouveau 5 à 10 minutes, en prenant soin de bien  
surveiller.

Servir très chaud, délicieux avec une salade !