



Courriel de la confrérie : contact@confrerie-bouronnais.com

Maison d'Accueil et du Tourisme Z A Le Grand Champ 03390 MONTMARAULT

La légende

La Légende du Pâté aux Pommes de Terre

Le pâté aux pommes de terre est né dans la campagne entre Target et Voussac dans l'Allier " Le Bourbonnais " en 1789, année de grande disette en France.

A cette époque, seule la consommation du poisson était autorisée par la religion catholique, par respect de cette règle les paysans composaient leur repas de leur production agricole.

Les femmes eurent l'idée de mettre des pommes de terre dans de la pâte brisée qu'elles mirent à cuire dans le four communal après la cuisson du pain. Le rajout de crème fraîche donna du moelleux à ce met. Ce plat remplaça le poisson.

Le vendredi, les restaurateurs, les boulangers et les traiteurs proposent ce met bourbonnais, le pâté aux pommes de terre.

La recette du véritable pâté aux pommes de terre Bourbonnais

Préparation

Après avoir épluché les pommes de terre, les couper en rondelles dans une jatte.



Les assaisonner avec du sel et du poivre. Bien mélanger



Beurrer le fond de votre tourtière et fariner puis étendre la pâte brisée dans le fond.



étendre la pâte dans le fond de la tourtière



préparation et mise en place de la pâte dans les tourtières

Empiler les rondelles de pommes de terre en rosace en formant un petit dôme central.



empiler les pommes de terre en formant un dôme central



façonner une cheminée

Préchauffer votre four, thermostat 7 ou 210°.

Recouvrir les pommes de terre par une pâte brisée jusqu'en butée du bord de la tourtière.

Recouvrir à l'aide du bord de la pâte brisée inférieure, celle du dessus.

Effectuer au centre du pâté un trou de 5 cm de diamètre (dit « La Cheminée »).

Passer avec un pinceau le jaune d'œuf sur le pâté.

Mettre au four pendant 1 heure à 210°.

A la sortie du four, mettre la crème par la cheminée à l'aide d'une cuillère à café et faite tourner votre tourtière pour que la crème pénètre bien dans les pommes de terre (ou décalotter le pâté et verser la totalité de la crème sur les pommes de terre).



Restaurant :

Hôtel-Restaurant :