

Tarte Pommes de terre - Agneau façon Pizza

Plat principal

Ingrédients (pour 3 personnes (ou 2 grosses parts)) :

- 4 pommes de terre (400 g total environ)
- 150 g de gigot d'agneau (poids sans os)
- 1 oignon
- 1,5 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g d'emmental râpé
- Pour la pâte brisée allégée :
 - 150 g de farine
 - 55 g de beurre
 - 4 cl d'eau
 - sel
- Huile d'olive (pour les cuissons)
- Sel



Temps de Préparation : 30 min

Temps de Cuisson : 30 min

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines.
2. Les faire cuire à la poêle avec un filet d'huile. Saler. Laisser cuire 20 minutes environ jusqu'à ce qu'elles dorent.
3. Pendant ce temps, prépare la pâte brisée en suivant **notre recette**, mais avec les quantités mentionnées ci-dessus.
4. Ensuite émincer l'oignon et découper l'agneau en cubes petits à moyens.
5. Faire revenir les oignons dans une poêle avec un fond d'huile. Quand ils commencent à être translucides, ajouter la viande. Laisser cuire jusqu'à coloration de toutes les faces de cubes de viande (coloration faible, la viande continuera de cuire dans le four). Saler.
6. Étaler la pâte brisée et la disposer sur une plaque de cuisson. Replier les bords de façon à avoir une forme circulaire. Piquer la pâte (bords compris).
7. Étaler par-dessus la crème fraîche à l'aide d'une cuillère.
8. Disposer le mélange agneau-oignons par-dessus. Disposer enfin les pommes de terre par-dessus.
9. Saupoudrer d'emmental râpé.
10. Faire cuire au four (220°C) pendant 30 minutes.
11. C'est prêt !

Conseils :

- Si vous variez les saveurs, la crème fraîche n'est pas toujours indispensable. Ici, elle permet de conserver un plat moelleux et pas sec, à vous d'adapter !