

## FICHE PRODUIT

### PÂTÉ DE POMMES DE TERRE

Le pâté de pommes de terre est présent partout dans le Berry sur les marchés, comme chez les charcutiers traiteurs. Consommé le jour même de sa fabrication, il n'en sera que meilleur.

De nombreuses variantes du pâté de pommes de terre coexistent, voire se côtoient sur les mêmes marchés.

Le plus souvent les traiteurs du Berry le vendent en bandes débitées en tranches, mais il n'est pas rare de le trouver en tourte ronde pour 4 à 8 personnes, ainsi qu'en portion individuelle.

Quelle que soit la composition, le dénominateur commun reste immuable : pommes de terre, crème épaisse, thym et laurier en poudre, persil, le tout enrobé dans une croûte de pâte feuilletée ou brisée. De l'oignon, du jambon ou des lardons ainsi que du fromage de chèvre peuvent entrer dans la fabrication, mais on s'éloigne alors de la version traditionnelle.

Difficile de donner ici une recette « standard » devant la diversité des préparations. Les pommes de terre sont habituellement précuites ; cependant, il existe des recettes où elles sont incorporées crues en rondelles et cuites directement dans la pâte.

Dans le premier cas, elles cuisent en robe des champs. Refroidies, elles sont épluchées et coupées en rondelles ou en morceaux et séchées dans un linge. Deux abaisses de pâte sont étalées, en rond ou en bande. Une couche de pommes de terre est déposée sur la pâte puis une couche de crème mélangée avec les herbes, le sel et le poivre, opération renouvelée.

L'abaisse du couvercle est posée, soudée à l'eau puis chiquée au couteau. Une cheminée (deux dans le cas d'une bande) est creusée et gardée ouverte avec un papier fort afin de permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Le couvercle est doré à l'œuf et quadrillé avec le dos d'une lame de couteau. Enfourné à 190-200 °C, le pâté cuit durant 3/4 d'heure. Avec des pommes de terre crues, ce sera au moins 1 heure et demie.

Dans l'Indre, l'ajout de jambon ou de lardons est courant ; dans le sud du Cher comme dans le Bourbonnais voisin, la crème s'ajoute plutôt après la cuisson : pour ce faire, le couvercle est découpé, puis remplacé après l'opération.



Crédit photo : Babsy