



TERRINE

*de pommes
de terre*

4 personnes : *Proportion à voir*

20 tranches de lard fumé

400g de pommes de terre

150g d'oignons

1 œuf + 1 jaune

1 C à s de crème fraîche

70gr d'emmental râpé

30 g de beurre

Émince finement l'oignon. Fait-le fondre 15 min dans une poêle à feu moyen avec le beurre et du sel.

Chemise une terrine de 20 x 8 cm environ avec les tranches de lard en les faisant dépasser sur les côtés. Préchauffe le four à 200 °C. Épluche et râpe les pommes de terre dans un grand récipient. Ajoute l'oignon cuit, l'œuf entier et le jaune, l'emmental, la crème fraîche, le paprika et du sel, mélange.

Verse la préparation dans la terrine, rabat les tranches de lard sur les pommes de terre. Mettre au four 1 h 15. Sort la terrine, laisse-la reposer 15min avant de la démouler et de la couper en tranches.