

Tourte aux pommes de terre

Pour un moule à charnière de 20 cm de Ø

Ingrédients

un peu **beurre et farine pour le moule**

Pâte:

4 **jaunes d'œufs**

200 g **de sucre**

2 cs **de kirsch**

1 **citron, zeste râpé et jus**

250 g **de pommes de terre à chair farineuse, cuites dans leur peau, épluchées et râpées**

100 g **de noisettes, moulues**

100 g **de noix finement hachées**

4 cs **de semoule de blé dur ou de farine pour pâtes alimentaires**

½ sachet **de poudre à lever**

4 **blancs d'œufs, battus en neige**

glaçage :

150 g **de sucre glace, tamisé**

3-4 cs **de jus de citron**

Préparation

1. Battre les jaunes d'œufs, le sucre, le kirsch, le zeste et le jus de citron en mousse, incorporer les pommes de terre.
2. Mélanger les noix, la semoule de blé dur ou la farine et la poudre à lever. Incorporer à la masse par couches en alternant avec des œufs battus en neige et remuer délicatement. Verser dans le moule.
3. Cuire env. 40 minutes à l'avant-dernier niveau du four préchauffé à 180° C. Laisser refroidir un peu avant de démouler.
4. Glaçage: mélanger le sucre glace et le jus de citron. Répartir uniformément sur la tourte, sans oublier les bords, et laisser durcir.



Tourte aux pommes de terre