

# Tarte auvergnate

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 200 g de cantal (plutôt jeune)
- 300 g de pommes de terre ratte ( ou à frites)
- 3 grosses tomates (ou une boîte de tomates pelées)
- 100 g lardons
- 25 g de beurre
- 10cl d'huile d'olive

Lavez les **pommes de terre**, sans les peler et faire cuire 15 mn dans de l'**eau bouillante**.

## Préparation

- Préchauffage du four à 200°C pendant 10 mn.
- Eplucher les **tomates** et coupez-les en tranche de 1cm après les avoir **égouttées**, les déposer dans un plat pour les assaisonner (huile d'olive, sel, poivre).
- **Étaler la pâte** dans un moule, la piquer, la précuite 10 mn à blanc.
- Couper le cantal en lamelles (sans croûte). Ebouillanter les **lardons**, les égoutter, les **étaler** sur la pâte avec **les 3/4 du cantal**
- Disposer les tranches de **pommes terre par-dessus**, **recouvrir des rondelles de tomates** et finir de recouvrir avec **le reste du Cantal**. Arroser avec la marinade des tomates.
- Enfourner 30 minutes à 200°C et servir tiède au bout de 10 mn .Accompagner de salade, ail, ciboulette.

[www.sene.name](http://www.sene.name)