

Choléra



- 400 à 500 g de pommes de terre épluchées et coupées en dés
- 200 à 400 g de poireau finement coupé en lanière
- 200 g de pommes (Canada ou autres) coupées en dés
- 200 à 300 g de fromage de Conches râpé
- 1 pâte brisée (fond) et 1 pâte feuilletée (couvercle)
- Sel, poivre
- 1 jaune d'œuf
- Certaines recettes y ajoutent des lardons et de l'oignon haché revenu à la poêle.

Préparation

- Blanchir le poireau.
- Cuire les pommes de terre et saler
- Etaler la 1^{ère} pâte à gâteau brisée sur la plaque
- Répartir les ingrédients sur la pâte à gâteau en couches successives :
 - ✓ pommes de terre,
-> poivrer
 - ✓ poireau,
 - ✓ fromage,
 - ✓ pommes (cruës).
- Recommencer 2 ou 3 fois.
- Recouvrir avec la 2^{ème} pâte à gâteau feuilletée
- Dorer avec le jaune d'œuf
- Cuire au four préchauffé à 210-220° pendant environ 45 min
- Laisser reposer 10 min et servir avec un fendant, un Pinot Noir ou un Gamay.