



Tarte fine pommes de terre bacon et pesto.

- 1 rouleau de pâte brisé
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe de pesto
- 2 ou 3 pommes de terre
- 7 tranches de bacon
- 80g de parmesan fraîchement râpé
- sel et poivre.



■ *Pour changer des quiches*

■ Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée, jusqu'à ce que vous puissiez les piquer à la fourchette. Une fois cuites, épluchez-les et coupez les en fines rondelles.

■ Préchauffez le four à 180°.

■ Cassez l'œuf, et mélangez-le avec la crème fraîche et le pesto. Salez et poivrez.

■ Disposez une feuille de papier sulfurisé sur une grille du four, et déroulez la pâte dessus. Ajoutez les rondelles de pomme de terre, et badigeonnez généreusement de crème de pesto. Déposez les tranches de bacon, et parsemez de parmesan.