



6 10 min 20 min

#### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée (avec ou sans gluten)  
- 3-4 pommes de terre fines • 1 bol de roquette • 12 tiges de cerfeuil • ½ c. à c. de thym sec • huile d'olive douce • sel, poivre  
- pour servir : huile à la truffe

1. Faites chauffer le four à 200 °C. Épluchez les pommes de terre et tranchez-les finement à l'aide d'une mandoline.
2. Découpez 6 cercles de pâte feuilletée avec un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
3. Répartissez de fines tranches de pommes de terre sur la pâte de manière à former une rosace. Salez, parsemez d'un tout petit peu de thym et d'un filet d'huile d'olive. Enfournez pour 20-25 min de cuisson.
4. Lorsque les tartes fines sont cuites, disposez-les dans les assiettes, mettez un peu de roquette et de feuilles de cerfeuil sur le dessus et versez un généreux filet d'huile à la truffe. Servez sans attendre.

## Tarte fine de pommes de terre à l'huile à la truffe



### Comment faire votre huile à la truffe maison ?

Choisissez une petite truffe fraîche en copeaux. Mettez-les dans un bocal et couvrez d'huile d'olive ou d'huile de pépins de raisin. Réservez 3 jours au frais et dégustez !