

Bisteu.

Le bisteu, ou bigalan, est une tourte de pommes de terre, aux oignons et au lard croustillante en surface et moelleuse à l'intérieur. Typique de la Picardie l'origine du bisteu ne nous est pas connue. Toutefois, ce mets ne semble pas remonter au-delà du XIX^e siècle. Sa conception, fort simple, repose sur une abaisse de pâte brisée ou feuilletée, garnie d'épaisseurs de tranches de pommes de terre mêlées à de l'oignon haché et des dés de lard fumé, le tout arrosé de crème fraîche. Une fois la seconde abaisse posée en couvercle et soudée à la première, on pratique une cheminée en son centre et on dore au jaune d'œuf. La cuisson au four dépasse l'heure et demie.

Ingrédients :

Recette pour 8 personnes

- 250 gr de pâte feuilletée
- 400 gr pâte brisée
- 1 œuf
- 250 gr de Maroilles
- 250 gr de Reblochon
- 250 gr d'emmental râpé
- 40 cl de crème fraîche
- sel/poivre
- Muscade
- 1.4 kg de pommes de terre
- 5 gros oignons
- 350 gr de talon de jambon et/ou de lardons
- 7 fines tranches de lard fumé



Préparation :

Préchauffez le four à 175°.

Pelez et détaillez les pommes de terre en très fines rondelles à la mandoline.

Coupez le Reblochon et le Maroilles en dés en enlevant la croûte avant pour avoir le goût moins prononcé (je vous avoue que j'en laisse un peu), réservez l'emmental.

Déposez la pâte brisée sur le fond et les bords du moule à manqué et déposez les fines tranches de lard fumé puis tous les autres ingrédients au fur et à mesure : une couche de jambon et/ou lardons, une couche des trois fromages, une couche de pommes de terre puis les épices. Alternez ces couches jusqu'en haut afin de pouvoir étaler la crème épaisse. Bien étaler le tout.

Déposez ensuite la pâte feuilletée, soudez les bords et faites une cheminée au centre.

Appliquez au pinceau une dorure faite avec un œuf battu.

Enfournez ensuite durant 1h30mn.