

## PITHIVIERS

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

Temps total : 55 min

### Ingrédients :

- 1 paquet de farce Accro
- 2 grosses pommes de terre
- 1/2 céleri rave
- 1/2 bouquet de persil
- 3 gousses d'ail
- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf pour la dorure
- Jus de légumes

### La recette étape par étape :

1. Épluchez le céleri et les pommes de terre, et découpez-les en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. (Utilisez des emporte-pièces pour obtenir de beaux ronds réguliers !)
2. Étalez la farce ACCRO et découpez-la en cercles de la même épaisseur que les pommes de terre. (Utilisez aussi un emporte-pièce).
3. Faites blanchir les pommes de terre et le céleri puis faites-les griller à la poêle.
4. Faites cuire la farce dans une poêle avec un peu de matière grasse à feu vif.
5. Mixez l'ail et le persil pour obtenir une persillade.
6. Étalez une première pâte feuilletée, étalez un peu de persillade, et alternez les couches de farce, pommes de terre et céleri. Recommencez l'opération 2 fois en prenant soin de mettre de la persillade sur la farce à chaque fois.
7. Recouvrez le tout de la seconde pâte feuilletée et dorez-la avec le jaune l'œuf.
8. Faites cuire à 180°C pendant 20 à 25 min. Servez avec un jus de légumes réduit.