



A table

# Tarte fine aux 2 pommes

Texte et photo : Sonja Kolly, USPF

## Ingrédients

### Pour 2 personnes

125 g de farine fleur  
1 pincée de fleur de sel  
60 ml d'eau  
15 ml d'huile de colza  
2 pommes de terre moyennes  
1 pomme  
fleur de sel | thym  
150 g de Vacherin fribourgeois AOP,  
en fines lamelles

## Préparation

Dans un saladier, verser la farine. Ajouter le sel et bien mélanger. Creuser un puits et ajouter l'huile de colza et la moitié de l'eau. Mélanger les ingrédients du bout des doigts en partant du centre. Ajouter le restant d'eau et pétrir. Former une boule sur un plan de travail propre et continuer à pétrir pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Préchauffer le four à 200° C. Laver les pommes de terre et la pomme sans les éplucher. Les tailler en fines lamelles. Sur le plan de travail légèrement fariné, abais-

ser finement la pâte au rouleau (0,5 cm) en formant un cercle. Disposer la pâte sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Etaler sur la pâte un peu d'huile de colza au pinceau. Disposer les rondelles de pommes de terre et de pommes en rosace. Saupoudrer d'un peu de fleur de sel et de thym. Parsemer généreusement de Vacherin Fribourgeois AOP coupé en fines lamelles. Enfourner jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée, soit environ 25 minutes. Sortir la tarte du four, et déguster aussitôt. ■

## Notre paysanne



Sonja Kolly  
Corbières (FR)

Depuis 2021, Sonja Kolly représente la Suisse romande en tant que membre du conseil d'administration de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF). A la maison, elle gère avec son mari une exploitation laitière comprenant 60 vaches Holstein et Red Holstein. Le lait livré est transformé essentiellement en Vacherin fribourgeois d'alpage AOP. Ainsi, en été, la famille Kolly produit 1,5 tonne de ce fromage à l'alpage Montasson.

Pouvant être combiné avec une grande variété de plats, ce fromage régional a une histoire d'origine passionnante. Pour découvrir celle-ci ainsi que des recettes avec ce fromage, il suffit d'aller à l'adresse [vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch). Pendant son temps libre, Sonja Kolly passe beaucoup de temps avec sa famille. Cuisinant avec passion, elle aime aussi parfois aller au restaurant. Son plat préféré? Les macaronis du chalet préparés au feu de bois.

Plus de recettes sur [www.ufarevue.ch/recettes](http://www.ufarevue.ch/recettes)