

Tourte au Munster

Type de recette: Plat Origine: Alsace



Difficulté
2/5



Temps de préparation
15 mn



coût
2/5



Temps de cuisson
30 mn

Ingrédients:

2 rouleaux de pâte feuilletée
1 munster de 250 g
500 g de pommes de terre à chair ferme
2 échalotes
1 jaune d'oeuf
20 cl de crème
Sel et poivre du moulin



La recette:

- 1- Cuire les pommes de terre avec la peau (en robe des champs) dans un grand volume d'eau salée. Démarrer à l'eau froide. Compter 20 à 30 mn selon la taille. Vérifier la cuisson en les piquant de la pointe d'un couteau. Oter la peau et les couper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur. Réserver.
- 2- Garnir un plat à tarte d'un papier sulfurisé et déposer un disque de pâte feuilletée.
- 3- Disposer sur la pâte une couche de pommes de terre, poivrer, garnir de tranches de munster sur toute la surface et ajouter de nouveau une couche de pommes de terre, poivrer. Laisser 2 cm de libre sur les bords de la pâte. Emincer finement les échalotes et les ajouter puis couvrir de la crème. Saler, poivrer et recouvrir du deuxième disque de pâte.
- 4- Battre le jaune d'oeuf et en utiliser une partie pour souder les 2 disques de pâte. Badigeonner le dessus de la tourte du reste de jaune. Tracer quelques lignes décoratives sur le couvercle de pâte à l'aide d'une pointe de couteau. Creuser au centre un petit trou et y ajouter un cylindre de papier alu pour former une cheminée.
- 5- Enfourner à 180° pour 30 mn en surveillant que le dessus de la tourte ne colore pas trop vite. Si c'est le cas, diminuer la température du four à 160°.

Les conseils du chef:

Accompagner de jeunes pousses de salade

Les conseils du sommelier

Un vin blanc sec d'Alsace

Notes : -----

