

# Tourte jambon et raclette, de Fred



40 min au four TH 6 – 180°C



Le service

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min TH 6 – 180°C



2 pâtes feuilletées



3 jambons blancs



4 raclettes



2 œufs entiers



1 jaune d'œuf

## Préparation

1. Découper du jambon blanc pour qu'il occupe le fond du plat, sur la 1<sup>ère</sup> pâte.
2. Découper 4 tranches de raclette pour occuper le fond du plat, sur le jambon.
3. Battre 3 œufs dans un bol. Garder le jaune du 4<sup>ème</sup> œuf.
4. Etaler une pâte brisée au fond du moule, la piquer, la sécher 10 min au four.
5. Déposer le jambon sur la pâte.
6. Déposer les tranches de raclette sur le jambon.
7. Option : Saupoudrer de quelques herbes de Provence.
8. Verser les œufs battus sur le tout.
9. Recouvrir de la 2<sup>ème</sup> pâte. Bien seller les bords des 2 pâtes.
10. Passer le jaune d'œuf sur le dessus de la tourte, faire une cheminée en son centre.
11. Enfourner pendant 40 min à TH 6 (180°C) milieu du four. Surveiller la dorure.

Nota : Peut se servir chaud ou froid (Pique nique)

\* \* \* 18 février 2022 \* \* \*