

Tourte Auvergnate au cantal

Cantal jeune, chou vert, jambon - Revisitée



Avant nappage



25 min au four



Une bonne tranche !

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 40 min – Cuisson : 20 à 25 min TH7



200g cantal jeune



2 pâtes brisées



1 chou vert



2 jamb. Auvergne



10cl crème 30%



1 oignon



2 gousses d'ail



50g de beurre



Poivre & sel



1 jaune d'œuf

Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C (TH 7).
2. Dérouler la pâte feuilletée dans un moule et la faire sécher 5 min au four.
3. Eplucher et ciseler l'oignon, réserver. Eplucher et ciseler l'ail, réserver à part.
4. Ciseler les 2 tranches de jambon, réserver.
5. Coupez le chou en quatre, plongez-le 15 min dans de l'eau bouillante salée puis l'égoutter.
6. Le hacher très fin. Réserver. (Ici 2 petits choux verts)
7. Dans une poêle à feu vif, faire fondre le beurre puis mettre l'oignon haché.
8. Une fois doré, rajouter l'ail ciselé puis incorporez le chou en remuant.
9. Assaisonner de poivre et sel suivant votre goût, garnir le fond de la tarte de la préparation.
10. Ajouter le jambon en petits dés, le cantal jeune coupé en lamelles et la crème.
11. Recouvrir la tourte avec la 2^{ème} pâte. Bien souder les 2 pâtes.
12. Badigeonner la surface avec le jaune d'oeuf. Creusez un petit trou au centre de la tourte.
13. Enfourner entre 20 et 25 min TH 7. Surveiller la dorure.

Option : Ici, on a rajouté des dés de 2 petites PDT bouillues pour augmenter le plat !

* * * 10 janvier 2021 * * *