

TOURTE AUX POIREAUX ET MIMOLETTE VIEILLE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Repos de la pâte : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes



Ingrédients

3 poireaux
2 tranches de jambon cuit coupées en carrés
250 g de farine
125 g + 30 g de beurre
200 g de Mimolette vieille
200 ml de crème
200ml de lait
3 œufs
Sel, poivre, muscade

Préparez la pâte : râpez 100 g de mimolette vieille et mettez-la dans un mixeur avec 125 g de beurre coupé en dés, la farine et une grosse pincée de sel. Mixez quelques instants pour combiner le tout, puis ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau en mixant jusqu'à ce que la pâte commence à se mettre en boule. Finissez d'amalgamer la pâte à la main et laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, à 3 mm d'épaisseur. Garnissez un grand moule à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette et replacez au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Lavez les poireaux. Séparez le vert des blancs. Emincez très finement le vert et faites-le revenir à la poêle 5 minutes à feu doux dans 15 g de beurre avec un peu de sel. Réservez. Remettez la poêle à chauffer avec 15 g de beurre et ajoutez les blancs de poireau coupés en grosses rondelles de 2,5 cm, 1/2 c. à café de sel, 3 c. à soupe d'eau et couvrez. Laissez cuire 10 minutes.

Fouettez les œufs avec la crème et le lait, salez, poivrez, ajoutez une pincée de noix de muscade, le vert de poireau, le jambon et le reste de la mimolette vieille

coupée en tranches. Versez sur la pâte, ajoutez par-dessus les rondelles de poireau en les enfonçant légèrement.

Faites cuire pendant 35 minutes à 180°C.

Astuce : remplacez la mimolette vieille par du cantal ou du beaufort.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel

