

TOURTE À LA TOMME DE SAVOIE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 30 mn + 45 mn



Ingrédients

La pâte

600 gr de farine

10 gr de sel

300 g de beurre demi-sel à température ambiante

2 œufs

3 cuillères à soupe d'eau ou plus

La garniture

600 gr de pommes de terre

1 oignon doux

2 gousses d'ail

200 gr de tranches de lard fumé

1/2 tomme de Savoie

20 cl de crème fraîche

3 jaunes d'œufs + 1 pour la dorure

Sel et poivre de Sichuan

La pâte

Couper le beurre en petit morceaux.

Mélangez la farine, le sel, et le beurre du bout des doigts. Ajoutez l'œuf battu et l'eau à la pâte. Former une boule. Laisser reposer au frigo 30 min.

Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée pendant 30 mn, égoutter, laisser refroidir. Couper les tranches de lard en allumettes et les faire revenir à une poêle sans matière grasse. Couper l'oignon en lamelles fines, les ajouter dans la poêle, poivrer, faire revenir 10-15 mn et débarrasser dans un petit saladier, y ajouter la crème fraîche, les jaunes d'œufs, l'ail pressé et bien mélanger. Ajouter la moitié de la demi-tomme coupée en petits dés. Mélanger et poivrer.

Prélever 1/3 de la boule de pâte et l'étalez sur un plan de travail fariné.

Beurrer votre moule à manqué et la disposer dedans en laissant le surplus dépasser.

Couper les pommes de terre cuites en lamelles. Garnir l'intérieur avec la moitié des pommes de terre puis la garniture et le reste de pommes de terre, trancher le reste de la tomme en lamelles et l'étaler sur le dessus.

Etaler la pâte qu'il vous reste sur un plan de travail fariné, réaliser un quadrillage avec la pointe d'un couteau et la déposer sur le moule. Rabattre la pâte de dessous et souder les deux en pressant bien.

Faire plusieurs trous sur le sommet de la tourte pour qu'elle n'éclate pas à la cuisson et dorer le dessus avec du jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau.
Enfournez pour 45 mn à 200°C.

Servir bien chaud avec une belle salade verte.

Astuce : cette tourte est également formidable avec du reblochon.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel

