

Un chef dans
ta cuisine !!!

Tourte Fromagère au Mont d'Or



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

1 Mont d'or

250 g de feuilletage

1 oeuf pour la dorure

2 pommes de terre

sel et poivre du moulin

Peler, laver les pommes de terre, les couper en tranches fines à la mandoline. Faire une première abaisse de feuilletage de 22 cm de diamètre (la mienne est un peu juste), garnir le fond avec les tranches de pommes de terre. Retirer le Mont d'or de sa boîte ainsi que l'écorce d'épicéa qui l'entoure, déposer le fromage sur les pommes de terre et le recouvrir avec les tranches de pommes de terre restantes, saler, poivrer. Relever les bords de la première abaisse, passer de la dorure autour, recouvrir avec une deuxième abaisse de feuilletage, retirer l'excédant de pâte. Attention ce fromage est très coulant (peut-être le placer 1 h ou 2 au congélateur sans le retirer de la boîte afin de le garder bien entier, je n'ai pas fait le test!). Décorer la tourte avec les chutes de feuilletage, faire une petite cheminée au centre, passer la dorure et laisser reposer au réfrigérateur. Cuire la tourte à four chaud 200° pendant 40 mn environ. Attendre quelques minutes avant de découper la tourte.