

Four combiné vapeur
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

Tourte aux poireaux et à la fourme d'Ambert

Pour 6 personnes



Panier de courses

2 pâtes feuilletées
1 botte de poireaux
200g de Fourme d'Ambert
100g de crème liquide
1 Œuf entier
1 Jaune d'œuf
1 Poire
Sel/poivre

Matériel

Plaque PerfectClean ou cercle ou moule à tarte
Moule à terrine

Déroulé de la recette

Laver les poireaux et les émincer.

Les déposer sur la plaque lèche frite du four combiné vapeur les assaisonner de sel et poivre.

Les mettre en cuisson combinée, chaleur tournante à 160°C pendant 40 minutes ou les faire étuver dans une sauteuse avec un peu d'eau et un couvercle.

En sortie de cuisson, ajouter la crème liquide, la fourme d'Ambert hachée grossièrement et l'œuf entier, bien mélanger cette préparation et laisser refroidir.

Déposer une abaisse de feuilletage sur la plaque PerfectClean.

Déposer la garniture de poireaux en une couche uniforme, garder un bord de 4 cm (il est aussi possible d'utiliser un cercle ou un moule à tarte).

Badigeonner le jaune d'œuf sur cette bordure, puis appliquer la deuxième abaisse en soudant les bords avec une pression des doigts.

Badigeonner le dessus de la tourte au jaune d'œuf, puis tracer des motifs avec le dessus de la lame d'un petit couteau pour décorer.

Cuisson de la tourte :

Utiliser le programme automatique : tarte salée avec brunissement fort.

Accompagnez cette tourte d'une chiffonnade de poires crues assaisonnée d'un peu d'huile d'olive et d'une salade.

Astuces de chef

En sortie de cuisson réservez votre tourte sur la grille du four cela évitera le phénomène de condensation.