



TOURTE AU BLEU DE BREBIS



INGREDIENTS

- 500gr de pommes de terre à chair ferme
- 100gr de lardons
- 2 pâtes feuilletées
- 200gr de bleu de brebis
- 30cl de crème fraîche épaisse
- 1 oeuf
- cumin, quatre-épices, sel, poivre

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes de terre 10 mn à la vapeur.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Dérouler la 1ère pâte, la mettre dans un plat à tarte et la piquer avec la fourchette.
4. Peler les pommes de terre et les couper en rondelles.
5. Disposer la moitié des pommes de terre sur la pâte, la moitié du bleu en dés, la moitié de la crème, du sel, du poivre et des épices puis recommencer l'opération.
6. Mettre dessus la 2ème pâte. Badigeonner d'oeuf au pinceau les bords puis les replier pour les fermer.
7. Quadriller la pâte et faire 3 petits trous pour que la vapeur s'échappe durant la cuisson. Cuire 20mn à 180°C et déguster avec une salade verte.

