

Abondance en tourte



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



Ingrédients

Fromage : 400 g d'[Abondance](#) AOC

1 pâte brisée traiteur

1,5 kg de pommes de terre

300 g de poitrine fumée

400 g d'œufs

2 dl de lait

3 dl de crème fraîche

Sel

Poivre

Noix de muscade

Préparation

Disposez la pâte brisée dans des moules à gâteaux. Epluchez-les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles, lavez-les, faites-les blanchir et égouttez. Coupez l'Abondance et la poitrine fumée en petits dés, et parsemez le fond du moule. Garnissez ensuite d'une couche de pommes de terre, continuez en alternant les couches jusqu'à 1 cm de la bordure du moule. Cassez les œufs dans une terrine, incorporez le lait, la crème fraîche et fouettez bien l'ensemble. Assaisonnez de sel, poivre et muscade puis versez ce mélange sur la tarte afin de recouvrir. Cuire à feu moyen (220°C), 40 à 50 min..