

# Brocciu sur tarte aux anchois



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

Fromage : 250 grs [Brocciu](#) mi-sec  
400 grs farine  
30 grs huile d'olive  
12 anchois ou plus  
1 oeuf

## Préparation

### Formule n° 1

Videz, parez les anchois, passez-en 4 au tamis. Sur la planche, disposez la farine, formez une fontaine au centre de laquelle vous versez l'oeuf battu, l'huile, la pâte d'anchois. Pétrissez bien pour obtenir une pâte souple. Farine la planche à nouveau, étalez la pâte à la main, laminez-la au rouleau à 3 mm d'épaisseur. Formez au couteau des bandes de 5 à 6 cm. Au fil, découpez jusqu'à épuisement de minces tranches de Brocciu, de 3 à 4 cm de large. Déposez-en une tous les 6 ou 7 cm sur la bande de pâte. Disposez dessus 1 ou 2 filtes d'anchois, suivant leur grosseur. Déposez une tranche de Brocciu dessus. Recouvrez les farces d'une bande de pâte identique à la précédente. Soudez au blanc d'oeuf. Découpez chaque rectangle à la roulette. Rangez sur la plaque à four huilée, dorez à l'oeuf. Enfourez 20 minutes à 220 °.

### Formule n° 2

De la même manière, foncez une tourtière. Garnissez-la comme précédemment; Recouvrez-la d'une coiffe de pâte réservée, soudez-la aux bords de la pâte à foncer. Enfourez de 25 à 30 minutes à 220° suivant l'épaisseur.