

# Fourme d'Ambert en tourte



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

Fromage : 80 g [fourme d'Ambert AOC](#)

Pâte brisée : 200 g de farine, 100 g de beurre, 5 g de sel, 2 jaunes d'œuf, 50 g d'eau, 5 g de sucre. Garnitures : 2 poireaux, 4 tomates, 2 gousses d'ail, 150 g poitrine de lard fumé, 150 g chipolatas, 2 oignons, 4 échalotes, 1 laitue, 1 poivron vert, 1 poivron rouge.

Appareil à crème prise salée : 125 g lait, 125 g de crème, 3 œufs, 2 jaunes d'œuf, 5 g de sel, 5 g poivre du moulin, 5 g noix de muscade. Croûte de fourme : 50 g de farine, 80 g de beurre,. Décor : 2 tiges de persil.

## Préparation

Faites la pâte brisée : mélangez la farine avec le sel, puis le beurre, l'eau, les jaunes et le sucre et fraisez la pâte.

Préparez la garniture : lavez, mondez et coupez en dés les tomates. Faites blanchir les chipolatas (départ eau froide) et coupez-les. Lavez et émincez les poireaux. Taillez les lardons. Coupez très finement la fourme d'Ambert. Grillez les poivrons au four, épluchez-les et dédoublez-les. Faire braiser les laitues.

Foncez la tourte

Préparez l'appareil à crème prise salé : mélangez le lait, la crème, les œufs entiers et les jaunes et assaisonnez.

Préparez la croûte de fourme d'Ambert : mélangez au robot coupe la fourme d'Ambert, le beurre et la farine.

Garnir la quiche : 1ère couche : suée d'échalotes et d'oignons avec tomates, poireaux et ail ; 2e couche : laitue braisée ; 3e couche : poivron rouge dédoublé ; 4e couche : poivron vert dédoublé ; 5e couche : fourme d'Ambert coupée finement ; 6e couche : appareil à crème prise salé ; 7e couche : croûte à la fourme d'Ambert.

Cuire la tourte au four à 220°C.