

Grotte tessinoise-Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g de [fromage Gruyère](#) râpé

300 g pâte brisée

100 g salami

2 ou 3 tomates

8 filets d'anchois

16 olives farcies

3 cl huile d'olive

sel, poivre,

origan

Préparation

Préparez une pâte brisée. Sur la planche farinée, étendez puis laminez la pâte à 3 mm d'épaisseur. Mondez, épépinez et concassez les tomates. Emincez le salami. Hachez les filets d'anchois. Beurrez et foncez une tourtière de 20 cm de diamètre. Piquez le fond. Garnissez avec les ingrédients ci-dessus, superposés. Terminez avec les olives et les filets d'anchois. Nappez d'huile d'olive. Enfournez 30 minutes à 220-240°