

# Pâte de fromage de chèvre au Beaufort



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

55 minutes



## Ingrédients

200 g fromages de chèvre frais non salés

50 g [Beaufort](#) râpé

250 g farine

125 g sucre

60 g saindoux

50 g jambon blanc

6 oeufs

1/4 l lait

sel, poivre

## Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs, écarter-les. Faites un petit roux blanc. Mouillez avec du lait. Faites bouillir 10 minutes en remuant à la spatule. Ecartez du feu. Liez avec 2 jaunes d'oeufs en remuant toujours. Incorporez dans cette sauce les petits fromages de chèvre frais passés au tamis, le Beaufort râpé, le jambon émincé ou haché. Salez, poivrez. Pétrissez une pâte avec la farine, le sucre, 5 g sel, 4 jaunes d'oeufs et le saindoux. Etendez au rouleau sur la planche farinée. Laminez à 3 mm d'épaisseur. Foncez la tourtière, piquez le fond. Garnissez-la avec le mélange. Dorez à l'oeuf. Poudrez de sucre ou de sel. Enfourez 45 minutes à 200°.