

# Tarte au Pouliot et Brocciu



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : [Brocciu](#) frais (\*1)  
250 grs pâte à foncer au saindoux  
50 grs figatelli (\*2)  
10 grs pouliot (menthe)  
3 oeufs  
Sel.

\*1 : Si l'on ne dispose que de brocciu sec, dessalez à l'eau tiède, puis écrasez au mortier en mouillant pour former une émulsion épaisse.

\*2 : Le figatelli est une saucisse au foie.

## Préparation

Façonnez la pâte à foncer avec du saindoux. Séparez les jaunes des blancs de 2 oeufs. Hachez la menthe finement. Dans une terrine, versez le brocciu frais, les 2 jaunes et l'oeuf entier. Battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Emincez le figatelle. Etendez au rouleau, puis laminez à 3 mm la pâte préparée. Foncez une tourtière huilée. Piquez-la au fond. Versez le contenu de la terrine en dispersant les rondelles de figatelli au fur et à mesure de l'emplissage. Enfourez 25 minutes à 220°.