

Tourte au Brocciu



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 500 grs [Brocciu](#) frais
350 grs pâte levée
50 grs sucre
20 grs beurre
5 cl rhum ou eau de fleur d'oranger
4 oeufs
2 citrons

Préparation

Confectionnez la pâte levée à foncer. Roulez-la en boule. Enveloppez-la dans une serviette farinée. Mettez en attente dans un endroit tiède durant 2 ou 3 heures. Aumoment de servir, abaissez la pâte sur la planche farinée à 5 mm d'épaisseur. Beurrez, farinez et foncez la tourtière avec la pâte levée. Piquez-la au fond. Dans une terrine, versez ensemble le brocciu égoutté, les oeufs battus ou non, le sucre, le jus de citron et le rhum, à moins que l'eau de fleur d'oranger n'ait été préférée. Découpez des zestes dans l'écorce des citrons. Hachez-les finement, ajoutez-les à la garniture. Triturez l'appareil très soigneusement à la spatule pour former une pâte lisse et homogène. Versez dans la tourtière. Enfourez 25 minutes à four chaud (220°, thermostat 7).

*Repos de la pâte : 3 heures