

Tourte au fromage à la lucane



Personnes
04 personnes



Temps préparation
60 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Ingrédients

Fromage : 100 grs [Mozarella](#)
75 grs [Fromage blanc frais](#)
250 grs [Ricotta](#)
30 grs [Pécorino](#)
200 grs farine de froment
100 grs sucre semoule
75 grs beurre
60 grs jambon
20 grs huile d'olive
4 oeufs
sel, poivre

Préparation

Cassez 2 oeufs, séparez les jaunes des blancs. Avec la farine, faites une fontaine sur la planche à pâtisserie, incorporez-y le beurre ramolli, 70 grs de sucre et les 2 jaunes d'oeufs. Pétrissez le tout soigneusement pour obtenir une pâte lisse et homogène. Roulez-la en boule, enveloppez-la dans une toile imbibée d'huile. Laissez en attente 1 heure au frais. Détaillez la mozzarella en petits dés. Hachez le jambon. Séparez le jaune d'un blanc d'oeuf. Passez la ricotta au tamis dans une terrine. Ajoutez l'oeuf entier et le jaune, 30 grs de sucre, le fromage blanc, la mozzarella en dés, le jambon émincé, le pécorino râpé, sel et poivre. Triturez le tout soigneusement, mettez en réserve. Découpez le pâton en deux parties, l'une du double de l'autre. Étendez et laminez le plus gros pâton au rouleau à 3 mm d'épaisseur sur la planche farinée. Oignez complètement un moule à bords hauts, foncez-le en laissant déborder de 2 cm de pâte. Piquez le fond. Garnissez le moule avec la farce, égalisez bien la surface. Étalez le petit pâton de pâte à la même épaisseur, recouvrez la garniture, soudez les bords et dorez à l'oeuf. Enfournez 45 minutes à 220°.