

Tourte au fromage Cheshire



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 120 grs [Cheshire](#) râpé

350 grs pâte à foncer fine

225 grs avoine écrasée

20 grs beurre

10 grs moutarde pulvérisée

1 cl eau

sel, poivre

Préparation

Procurez-vous ou confectionnez, de la pâte à foncer. Divisez-la en deux parties. Abaissez-la à 3 mm. Foncez un moule un peu profond. Laissez dépasser 1 cm sur les bords. Dans une terrine, mélangez le fromage avec les céréales, la cuillerée d'eau, la moutarde, le sel et le poivre. Ajoutez le beurre amolli. Travaillez à la spatule pour obtenir une pâte lisse. Garnissez la tourtière. Rabattez l'abaisse sur le centre. Recouvrez avec le reste de la pâte découpée à la forme exacte. Soudez à l'eau et pincez. Enfourez environ 30 minutes à 200°.