

# Tourte aux grattons



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 50 grs [Mozzarella](#)

50 grs [Provola](#)

50 grs [Pécorino romano](#)

350 grs farine blanche

100 grs grattons

100 grs saindoux

20 grs levure de bière

1 dl eau

sel, poivre

## Préparation

Pétrissez une pâte levée à foncer. Travaillez encore quelques minutes et ajoutez le saindoux, moins la valeur d'une noix, pour graisser le moule, et les grattons, la mozzarella détaillée en petits dés, ainsi que la provola et le pécorino râpé. Travaillez bien énergiquement la pâte durant 20 minutes. Roulez à nouveau en boule et laissez lever une seconde fois une heure au même endroit, dans la terrine recouverte du linge. La pâte étant levée, travaillez-la encore quelques minutes, puis emplissez un moule à charlotte bien graissé avec le reste du saindoux. Enfourez environ 40 minutes à 240°.