

# Tourte Chateaumeillant au Fromage de Chèvre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45 minutes

## Ingrédients

Fromage : 200 grs [Fromage de Chèvre](#) mi-sec

400 grs pâte feuilletée

500 grs pommes de terre

100 grs de beurre

sel, poivre.



ANDROUET

## Préparation

Préparez la pâte feuilletée. Foncez la tourtière beurrée, piquez-la au fond. Mettez en réserve. Epluchez et passez le fromage de chèvre au tamis au-dessus d'une terrine, malaxez-le bien pour obtenir une pâte lisse. Salez et poivrez. Pelez et détaillez les pommes de terre en mince rondelles. Versez-les dans une marmite d'eau froide. Pochez-les 5 minutes après la prise de l'ébullition. Rafraîchissez-les à l'eau courante. Epongez et rangez-les en un lit au fond de la tourtière. Assaisonnez. Répandez dessus quelques flocons de beurre. Étendez la pâte de fromage tamisé, puis dessus, la seconde couche de pommes de terre. Salez et poivrez à nouveau. Disposez encore d'assez nombreux flocons de beurre. Enfourez 30 minutes à 240°. Servez très chaud.

\* La durée de la préparation ne comprend pas celle de la pâte feuilletée.