

# Tourte de Pâques au Pecorino et Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 100 grs [Pécorino fiore tendre](#)

100 grs [Parmesan râpé](#)

350 grs pâte à pain au levain

150 grs farine de froment fine

100 grs huile d'olive

20 grs saindoux

5 oeufs

sel, poivre.

## Préparation

Cassez dans une terrine 3 oeufs entiers. Séparez les jaunes des blancs des 2 autres oeufs. Ajoutez les jaunes. Réservez les blancs. Ajoutez le pécorino détaillé en petits dés et le parmesan râpé. Mélangez en incorporant l'huile. Salez. Laissez reposer 4 heures. Le tout doit être bien homogène. Etalez la pâte sur la planche. Pétrissez-la avec la farine. Formez une cavité dans laquelle vous incorporez la garniture. Formez en boule. Couvrez avec un linge et laissez lever 2 heures dans un emplacement tiède. Oignez une tourtière haute avec le saindoux. Garnissez-la. Laissez encore lever 1 heure au même endroit. Pour obtenir un excellent, porter à cuire chez le boulanger. Sinon, cuisez à four chaud (240°), de 45 minutes à 1 heure, suivant l'épaisseur du moule.

\* Repos de la pâte : 6 heures.