

Tourte du Jura au Mont d'Or et poireaux



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 gros [Mont d'Or](#) bien affiné (800g)

1 gros poireau

2 pâtes feuilletées toutes prêtes

5 tranches de jambon de montagne

Préparation

Faire cuire les poireaux à la vapeur (le blanc + une partie du vert). Il est préférable de trancher préalablement le poireau dans le sens de la longueur. Etaler votre première pâte feuilletée au fond d'un plat à gâteau. Recouvrir de morceaux de Mont d'Or. Disposer ensuite les poireaux dessus.

Disposer des morceaux de jambon dessus. Finir de recouvrir avec les morceaux de votre deuxième Mont d'Or. Recouvrir le tout avec la deuxième pâte feuilletée. Percer la pâte au milieu avec un couteau pour faire une cheminée.

Mettre au four à thermostat 6 pendant 25mn.