

Tourte maigre au Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 grs [Pecorino](#)

400 grs pâte à pizza

500 grs oignons

200 grs olives noires

50 grs câpres

3 anchois

1 kg tomates

huile d'olive

persil

sel

Préparation

Façonnez la pâte à pizza. Divisez la pâte en 2 parties, une plus grande que l'autre, et étendez-les en deux feuilles circulaires, l'une à la mesure exacte du récipient utilisé, l'autre devra recouvrir le fond et les bords, et dépasser de 2 cm tout autour (autrefois, il était courant de ne préparer qu'une abaisse de forme carrée, que l'on garnissait sur une moitié, obtenant ainsi la forme d'un portefeuille). ignez la tourtière à l'huile. Foncez au moyen de la plus grande feuille de pâte. Recouvrez-la avec le linge et laissez-la lever environ 2 heures. Laissez lever à part l'autre partie de la pâte. Entre-temps, préparez la garniture : Hachez grossièrement l'oignon. Dénoyautez les olives. Désossez, hachez les anchois. Mondez, parez et concassez les tomates. Etuvez les oignons dans l'huile sans colorer. Ajoutez les tomates, les olives, les câpres, les anchois, le persil haché. Mélangez bien le tout. Salez. Lorsque les tomates sont pochées, ôtez le récipient du feu. Incorporez le fromage râpé. Garnissez la tourtière avec l'appareil. Etendez-le bien pour couvrir avec l'autre feuille de pâte. Pressez sur les bords pour bien souder. On peut mouiller ou coller au blanc d'oeuf. Huilez abondamment la surface. Enfourez pendant 30 minutes à 240°.