

Tourte paysanne à la Mozzarella, Ricotta et Caciocavallo



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

Fromage : 300 grs [Mozzarella](#)

200 grs [Ricotta fraîche](#)

100 grs [Caciocavallo](#)

300 grs farine de froment

200 grs jambon cuit

40 grs huile d'olive

1 dl vin blanc sec

2 oeufs

10 grs sucre

sel,

Préparation

Sur la planche à pâtisserie farinée, pétrissez une pâte brisée avec la farine, le vin blanc et l'huile d'olive. Etendez et laminez-la au rouleau en une feuille de 3 mm. Foncez une tourtière ointe au saindoux. Mettez en attente. Taillez les fromages en petits dés. Faites rissoler le jambon dans l'huile. Ecartez la sauteuse du feu, ajoutez la ricotta, les fromages en dés. Séparez le jaune d'un blanc d'oeuf, réservez le blanc. Dans un bol, battez le jaune avec l'oeuf entier, ajoutez-les dans la sauteuse. Mélangez bien le tout pour obtenir une pâte homogène, salez. Versez dans la tourtière, égalisez bien la garniture. Avec les rognures de pâte, formez des bandes, disposez-les en croix au-dessus. Badigeonnez la surface au blanc d'oeuf, poudrez de sucre semoule. Enfourez 45 minutes à 220°. Servez tiède ou froid en collation rustique.