

Tourte Saviesne au fromage de Bagnes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

90 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 grs fromage de [Bagnes](#)

400 grs pâte brisée

400 grs balnc de poireaux

200 grs pommes de terre

15 grs lard sec

sel,

Préparation

Pétrissez la pâte brisée salée, au saindoux. Formez un pàton en boule. Enveloppez-le dans une toile farinée. Laissez reposer au frais durant 1 ou 2 heures avant l'emploi. Epluchez et détaillez les pommes de terre en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Lavez et épluchez les poireaux. Taillez le blanc jusqu'au vert clair, en rondelles de 3 à 4 cm d'épaisseur. Cuisez-les 15 minutes à l'eau salée bouillante. Détaillez le lard en petits lardons minces. Blanchissez-le 1 minute dans le bouillon de poireaux. Egouttez le tout soigneusement. Divisez la pâte en deux parties inégales (3/5 – 2/5). Sur la planche farinée, étalez les deux pàtons. Laminez-les en feuilles de 3 mm d'épaisseur. Avec la grande, foncez la pâte de 2 à 3 cm, piquez le fond. Rangez les pommes de terre avec les poireaux et le lard. Couvrez de lames de fromage. Découpez la petite abaisse à la dimension du dessus de la tourtière pour former le couvercle. Rabattez les bords, soudez à l'oeuf. Ménagez une cheminée pour laisser échapper la vapeur. Dorez à l'oeuf. Enfournez 1 heure à 200°. Servez chaud.

* Laissez reposer : 2 heures.