

Tourte savoyarde

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 pâtes feuilletées
- 3/4 oeufs suivant la grosseur
- 3 st-marcellin bien crémeux
- 1 pelardon
- 1 pot de crème fraîche épaisse de 20 cl
- 1 jaune d oeuf

Préparation :

Etaler la première pâte dans un moule à manqué 27 cm de diamètre environ.

Ecraser les st-marcellin et le pelardon à la fourchette, rajouter les oeufs et la crème fraîche épaisse.

Mettre la moitié de ce mélange sur la première pâte feuilletée

Rajouter par dessus la deuxième pâte feuilletée.

Rajouter la deuxième moitié du mélange sur la deuxième pâte feuilletée

Mettre la troisième pâte feuilletée sur le tout et souder les bords des 3 pâtes en faisant de gros boudins.

Mettre le jaune d oeuf dessus. Enfourner 45 minutes à 200°C.

Servir chaud...

Vous pouvez l'accompagner d'une salade verte.

