

Tourte de fromages, poires et oignons

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Repos : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 poires (j'ai mis 1 seule mais très grosse)

1/2 citron

200 g de fromages (bleu, morbier, reblochon, chèvre, maroilles....)

2 oignons

1 noix de beurre

2 c à s de raisins secs

1 c à s d'huile d'olive

Pour la pâte :

200 g de farine

100 g de beurre froid

6 c à s de lait

Sel et poivre du moulin

Mettre la farine dans le bol d'un robot avec le beurre coupé dés, du sel, du poivre et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Ajouter alors le lait et mixer par à-coups jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Réserver au frais dans du film étirable.

Peler et émincer les oignons et les faire revenir à la poêle avec le beurre et l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés, ajouter les raisins secs, du sel et du poivre.

Éplucher les poires et les couper en lamelles, les arroser du jus du 1/2 citron.

Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler sur le plan de travail fariné pour former 2 rectangles. Poser un rectangle de pâte sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, la piquer avec les dents d'une fourchette. Répartir les fromages coupés en tranches, mettre dessus les lamelles de poires, assaisonner puis mettre le mélange oignons et raisins. Poser sur le tout l'autre rectangle de pâte en appuyant bien sur les bords pour les faire adhérer et cuire 30 mn environ à four préchauffé 180°. Servir tiède avec une salade de mesclun bien relevée.

J'ai doré au jaune d'oeuf la pâte et dessiné des croisillons avec le dos d'un couteau puis fait un trou au centre de la tourte pour laisser échapper la vapeur de cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>