Tourte au Munster

Préparation : 30 min

cuisson : 45 min

personnes : 8

Ingrédients :

- 4 pommes de terre
- 2 œufs + 1 jaune
- 25 cl de crème fraîche
- 1 munster
- 2 tomates
- 2 oignons
- 150g de lardons
- 2 pâtes feuilletées
- 25 cl de vin blanc d'alsace (Pinot blanc)
- sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

Dans une grande poêle, mettre à frémir les lardons, puis ajouter l'oignon émincé. À feu doux, attendre que les lardons évacuent un maximum de gras et le jeter. Puis verser le vin blanc, les tomates coupées en dés et laisser réduire lentement afin que les oignons deviennent confits.

Pendant ce temps là, mettre à cuire les pommes de terre. Lorsqu'elles sont cuites et refroidies, les couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Découpez en tranches le munster.

Dans un bol, casser 2 œufs, ajouter la crème, le poivre, le sel, la noix de muscade et battre le tout.

Sur la première des deux pâtes, étaler les pommes de terre, puis les oignons, les tomates, les lardons et recouvrir de tranches de munster.

Sur le tout, verser le mélange œufs et crème puis recouvrir avec la deuxième pâte.

Casser le dernier des œufs et étaler son jaune sur la pâte du dessus.

Pour finir, découpez une cheminé au centre et enfourner pour 45 minutes de cuisson.