

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TOURTE VERTE

Pour 6 personnes :

1 moule à manqué □ 24/24,5 cms - 450g pâte feuilletée - 190g poireaux cuits - 190g vert de blettes cuit - 190g épinards cuits - 4 oeufs - 150g crème fleurette - 200g féta - 1 grosse échalote - sel - poivre - muscade - 1 jaune d'oeuf pour la dorure -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Sur le plan de travail fariné étaler 2/3 de la pâte feuilletée en un grand rond (qui comprend la surface du fond du moule et la hauteur du bord et +). Beurrer le moule, placer un disque de feuille de papier sulfurisé au fond du moule. Placer le rond de pâte dans le moule.

Découper l'excès de pâte à l'aide d'un couteau. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Entreposer au réfrigérateur.

Couper au couteau les légumes. Hacher finement l'échalote. Dans une jatte battre les oeufs avec la crème et la féta émiettée. Saler (attention la féta est salée), poivrer, muscader. Verser les légumes et l'échalote. Mélanger. Verser dans la pâte.

Etaler le 1/3 restant de pâte sur le plan de travail fariné de la taille du moule. Le placer dans le moule sur le mélange. Mouiller le tour sur 1 cm à l'eau à l'aide d'un pinceau. Mouiller le tour de la pâte collée sur le pourtour du moule. Rabattre sur la moitié de la hauteur. Mouiller le boudin. Rabattre sur le disque de pâte en appuyant. Dorer toute la surface au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Dessiner tout en appuyant avec une fourchette le tour. Faire de même sur le disque. Découper un petit trou au milieu.

Enfourner et cuire 45 minutes.

A déguster avec une salade verte.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr