



#### INGRÉDIENTS POUR 1 "TOURTE" (10 PERSONNES)

##### Pâte à tourte

- Farine 500 g
- Beurre 300 g
- Saindoux 100 g
- Sel 10 g
- Noix des Pères Chartreux 45 g
- Eau 80 g
- Beurre de tourage 100 g

##### Crème de saint-marcellin

- Crème liquide 1 L
- Saint-marcellin 460 g
- Sel / Poivre
- Muscade

##### Soubise poireaux

- Oignons 100 g
- Poireaux 80 g
- Crème de saint-marcellin 200 g
- Beurre 60 g
- Fécule de pomme de terre 10 g

##### Pommes de terre

- Pommes de terre 650 g
- Crème de saint-marcellin

## La Tourte de l'Isère

..... Mettre de la farine dans un robot, ajouter le beurre pommade et mélanger. Ajouter le saindoux et mélanger de nouveau. Ajouter le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer au frigo.

Sortir la pâte, étaler en étoile, mettre au milieu le beurre de tourage et donner 6 tours. Laisser reposer 20 minutes entre chaque tour.

Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et réserver au frigo.

..... Faire réchauffer à feu moyen tous les ingrédients pour obtenir une crème onctueuse. Réserver.

..... Etuver les oignons et les poireaux avec le beurre sans coloration. Ajouter la crème de saint-marcellin. Mixer l'ensemble avec la fécule de pomme de terre. Réserver.

..... Couper les pommes de terre en fines tranches à la mandoline et les emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Les précuire dans la crème de saint-marcellin. Egoutter et réserver.

##### MONTAGE

**Au préalable**, avoir mis les saint-marcellin au congélateur. Les couper en fines tranches et réserver au congélateur.

Prendre un cercle de 20 cm de diamètre, monter les tranches de pommes de terre dans le cercle en intercalant les couches successives de pommes de terre, soubise, copeaux de saint-marcellin. Répéter l'opération jusqu'à obtenir une épaisseur de 4 cm. Réserver au frais.

Sortir la pâte à tourte, déposer le montage de pommes de terre et de saint-marcellin au milieu. Passer du jaune d'œuf autour, recouvrir d'une seconde pâte à tourte.

Passer 3 fois de la dorure sur le dessus, réserver entre chaque dorure. Piquer légèrement la pâte et lamer pour une plus jolie présentation.

Cuire 40 minutes au four à 180°C.