



La Tourte de l'Isère

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées
1 saint-marcellin à mettre au congélateur
Quelques noix de Grenoble AOP
1 jaune d'œuf pour la dorure

Crème de saint-marcellin

1L de crème liquide
6 saint-marcellins
Sel/Poivre
Muscade

Soubise* poireaux

100 g d'oignons
80 g de poireaux
200 g de crème de saint-marcellin
60 g de beurre doux
10 g de fécule de pomme de terre

Pommes de terre

650g de pommes de terre
Le reste de la crème de saint-marcellin

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparer la crème de saint-marcellin en faisant chauffer à feu moyen tous les ingrédients pour obtenir une crème onctueuse. Réserver.
3. Couper les oignons et poireaux en fines lamelles et les faire revenir dans une casserole avec le beurre. Ajouter la crème de saint-marcellin avant qu'ils ne colorent, ajouter la fécule de pomme de terre et mixer. Réserver.
4. Couper les pommes de terre en fines tranches à la mandoline ou au couteau. Les précuire dans le reste de la crème de saint-marcellin. Égoutter et réserver.
5. Sortir le saint-marcellin du congélateur. Le couper en fines tranches et réserver au congélateur. Concasser les noix de Grenoble et les hacher grossièrement.
6. Étaler une première pâte feuilletée dans un plat à tarte. 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, et petits morceaux de noix. Répéter l'opération jusqu'à obtenir une épaisseur de 4 cm. Passer du jaune d'œuf sur les bords de la pâte et recouvrir d'une seconde pâte feuilletée.
7. Passer 3 fois de la dorure sur le dessus, attendre quelques secondes entre chaque dorure. Piquer légèrement la pâte et lamer pour une plus jolie présentation.
8. Cuire 40 minutes au four à 180°C.

BONUS : Pour faire sa pâte feuilletée maison !

500 g de farine
500 g de beurre
10 g de sel
45 g de liqueur Noix des Pères
Chartreux
80 g d'eau

Dans un robot, mettre la farine, ajouter 400g de beurre mou et mélanger.
Ajouter le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer au frigo.
Sortir la pâte, étaler, mettre au milieu les 100g de beurre restant et refermer.
Donner 6 tours**. Laisser reposer 20 minutes entre chaque tour.
Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et réserver au frigo.