

## Tourte aux herbes

Préparation : 45 mn, attente : 1 h, cuisson : 45 mn.

Pour 6 personnes.

400 g de ricotta (ou de fromage blanc égoutté), 250 g de mozzarella, 100 g de parmesan, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 noisette de beurre, 3 œufs, 1 botte de ciboulette, 1/2 botte de persil plat, 2 échalotes, 1 pincée de muscade, sel, poivre.

Pour la pâte : 3 petits-suisses de 60 g, 180 g de farine tamisée + 15 g, 90 g de beurre ramolli, 1 pincée de sel, 1 jaune d'œuf, 1 c à soupe de lait.

Réaliser la pâte demi-feuilletée. Placer la farine en tas sur le plan de travail. Creuser un puits au centre. Ajouter le sel, le beurre ramolli et coupé en parcelles puis les petits-suisses.

Mélanger du bout des doigts en émiettant la pâte et la ramasser en boule. L'envelopper d'un film étirable et la laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

Laver, sécher et ciseler les herbes. Peler et émincer finement les échalotes. Les réserver.

Couper la mozzarella en petits dés et râper le parmesan.

Dans une terrine, écraser la ricotta avec une fourchette, ajouter la mozzarella, le parmesan, la crème fraîche et mélanger.

Incorporer les œufs un à un au mélange de fromages, puis ajouter les herbes, la muscade et les échalotes revenues quelques minutes dans une petite poêle avec du beurre. Saler, poivrer et bien mélanger.

Faire préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C).

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné.

La diviser en deux, 2/3 pour le fond et 1/3 pour le couvercle.

En garnir une tourtière préalablement tapissée d'un papier sulfurisé. Recouper l'excédent de pâte tout en la laissant déborder sur les côtés.

Découper un disque de la taille du moule avec la pâte restante pour le couvercle, puis quelques feuilles avec les chutes. Pratiquer de légères entailles sur les feuilles pour les nervures.

Piquer le fond de tarte et le remplir avec la préparation.

Recouvrir avec le couvercle de pâte. Humecter les bords et souder les deux abaisses en pressant les bords.

Pratiquer deux petites entailles au centre du couvercle avec la pointe d'un couteau. Coller les feuilles de pâte humectées autour du centre.

Dorer la surface de la tourte au jaune d'œuf dilué avec le lait.

Mettre au four pendant 45 mn jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Déguster dès la sortie du four.

Ne pas se laisser intimider par la réalisation de cette pâte demi-feuilletée, à base de petits-suisses. Elle est très simple et se fait en une seule étape. Son goût légèrement acidulé diffère un peu de la recette classique, mais il convient parfaitement aux plats salés.

Si on est pressé, on peut utiliser de la pâte feuilletée toute prête, pré-étalée. Prendre deux rouleaux, l'un pour le fond et l'autre pour le dessus. Utiliser les chutes pour décorer la tourte.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.