

Tourte au Colombier

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte brisée »prête à dérouler »
- 200 g de Colombier de Sivry ou de Colombier sec
- 200 g de fromage blanc
- 3 œufs + 1 jaune
- 1 cuil. à café de beurre
- 1 cuil. à café de farine
- sel, poivre

Étalez un rouleau de pâte brisée dans une tourtière beurrée et farinée. Piquez le fond avec une fourchette. Répartissez dessus le Colombier coupé en morceaux.

Dans un récipient, mélangez le fromage blanc et les 3 œufs, poivrez, salez légèrement. Versez dans la tourtière. Recouvrez le tout avec le deuxième rouleau de pâte, soudez bien les bords et dorez avec le jaune d'œuf. À l'aide d'un vide-pomme ou d'un petit couteau, faites un trou de 1 à 2 cm de diamètre au milieu. Enfournez 30 min. à th. 6 (180°C). Servez chaud.