



Tartes, tourtes, quiches

Tourte normande au calvados



1h05 15 min 50 min 0 510

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients pour **8** personnes

Ingrédients pour la garniture

2 Pomme(s)
2 cl Calvados
300 g Jambon cuit
20 g Beurre

Ingrédients pour l'appareil

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
400 g Faisselle
100 g Crème fraîche épaisse
0.5 botte(s) Persil frisé
1 pincée(s) Noix de muscade en poudre

1 Sel
1 Poivre

Ingrédients pour la pâte

2 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
1 unité(s) entière(s)

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Peler les pommes avec l'économe et ôter le trognon central à l'aide du vide-pomme.
- 2 Couper les pommes en quartiers à l'aide du couteau de cuisine.
- 3 Faire chauffer la poêle et faire fondre le beurre.
- 4 Faire dorer les quartiers de pommes dans le beurre chaud pendant 5 minutes sur feu moyen.
- 5 Retirer la poêle du feu, verser le calvados et flamber avec le briquet.
- 6 Réserver les pommes dans une assiette et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Cuisson de la tourtière

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Casser les oeufs dans un saladier et les battre au fouet, comme pour une omelette.
- 3 Ajouter la crème fraîche et la faisselle. Mélanger au fouet.

Couper le jambon en petits dés avec le couteau de

- 4 cuisine et les incorporer dans le mélange précédent.
- 5 Ciseler le persil finement avec le couteau éminceur et l'ajouter dans le saladier.
- 6 Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 7 Diviser la pâte feuilletée en deux parties, les étaler avec le rouleau à pâtisserie pour obtenir deux disques plus larges que le diamètre de la tournée.
- 8 Si utilisation de pâtes feuilletées du commerce, les dérouler et retirer le papier cuisson.
- 9 Beurrer et fariner la tournée afin que la pâte n'attache pas aux parois.
- 10 Tapisser le fond de la tournée avec l'un des deux disques de pâte.
- 11 Verser la moitié de l'appareil sur la pâte.
- 12 Disposer les quartiers de pommes en rosace puis les recouvrir avec le reste de l'appareil.
- 13 Rabattre les bords de la pâte vers le centre et les imprégner avec un peu d'eau, à l'aide du pinceau.
- 14 Recouvrir avec le second disque de pâte et rabattre les bords vers l'intérieur pour enfermer la garniture hermétiquement.
- 15 Délayer le jaune d'oeuf dans un bol avec l'eau. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de la pâte avec la dorure.
- 16 Effectuer une petite incision en croix au milieu de la pâte avec la lame du couteau d'office.
- 17 Couper une petite bande de papier aluminium, la rouler autour de l'index pour obtenir un petit cylindre.
- 18 Enfoncer cette cheminée en papier aluminium dans l'incision pour permettre à l'humidité de s'échapper pendant la cuisson.
- 19 Enfourner la tourte pendant 45 minutes selon la puissance du four.

Jaune(s) d'oeuf

1 c. à soupe **Eau**

15 g **Beurre**

1 c. à soupe **Farine**

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tourte du four et la laisser tiédir à température ambiante.
- 2 Couper en parts généreuses et servir sur des assiettes individuelles.