

Tourte

aux pommes de terre

façon milanaise*

*D'après Gaston Lenôte

POUR 4 PERSONNES
35 MINUTES DE PRÉPARATION
1 HEURE DE CUISSON
40 MINUTES DE REPOS

500 g de pommes de terre
2 rouleaux de pâte feuilletée
pur beurre
250 g d'épinards cuits,
essorés, finement
hachés
300 g de fromage en tranches
fines (comté, fontine,
beaufort, gruyère
suisse...)
2 poivrons rouges grillés et
pelés, coupés en lanières
1 gousse d'ail finement
hachée
1 cuillerée à soupe d'huile
d'olive
6 œufs + 1 jaune d'œuf battu
avec un peu d'eau pour la
dorure
20 g de beurre
sel et poivre du moulin

La préparation

1 Mélangez les poivrons, l'ail et l'huile d'olive. Salez, poivrez. Garnissez de pâte feuilletée un grand moule à cake ou une terrine. Prévoyez-en assez pour couvrir le moule. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).

2 Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en petits cubes et faites-les cuire pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez et laissez refroidir.

3 Battez les œufs avec sel et poivre, faites fondre le beurre dans une poêle et brouillez les œufs en les gardant « baveux ». Mélangez-en la moitié aux pommes de terre et l'autre moitié aux épinards.

4 Étalez la moitié des épinards au fond du moule. Recouvrez de la moitié des poivrons, puis de la moitié des pommes de terre, et enfin de la moitié du fromage. Recommencez l'opération en terminant par le fromage. Humectez les bords de la pâte et posez le couvercle de pâte feuilletée. Soudez et rognez les bords. Faites une petite cheminée au centre pour laisser échapper la vapeur. Dorez à l'œuf battu avec un pinceau.

La cuisson

5 Faites cuire pendant 1 heure au four. Laissez reposer 40 minutes avant de découper. Servez tiède ou froid.

SUGGESTION

Avec les chutes de pâte, confectionnez des ornements (feuilles, fleurs, croisillons...) et collez-les sur la tourte avec un peu d'eau : le résultat sera encore plus festif.

