

# 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.

