

La tourte au munster recette de Thierry Stimpfling

800gr de pommes de terre
2 rouleaux de pate feuilletée
200gr de lardons fumes
150gr d'oignons éminces
400gr de munster
200gr de crème épaisse
3 œufs
1 jaune d'œuf.

Cuire les pommes de terre et les couper en rondelles (sans la peau)
Faire revenir les lardons et les oignons (déglacer au vin blanc-facultatif.)
Laisser refroidir et mélanger avec les patates.
Dans un récipient battre les œufs et la crème.

Découper le munster en tranches.
Dans un moule à manquer, mettre un rouleau de pâte
Y mettre le mélange patate, oignons, lardon,
étaler les tranches de munster,
puis couvrir avec le deuxième rouleau de pâte
et faire un trou au milieu (cheminée).
Badigeonner de jaune d'œuf.
Enfourner pendant 40 mn a 180degres (th 7/8) (préchauffer)
A déguster avec une salade verte et un vin blanc d'alsace (bien sûr)
Bon App !!!!