

Tourte au Camembert de Normandie

✓ FACILE | ⌚ 30 MIN DE PREPARATION ⌚ 30 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS

- 2 pâtes brisées
- 1/2 Camembert de Normandie
- 200 g de pousses d'épinards frais
- 200 g de pommes de terre Charlotte
- 50 g de beurre doux
- 3 échalotes
- Poivre
- 1 jaune d'oeuf
- 80 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de petits lardons fumés

PRÉPARATION

1. Laver et peler les pommes de terre, les cuire à la vapeur 15 minutes.
2. Gratter un peu la peau du Camembert de Normandie, le couper en petits cubes,
3. Couper les pommes de terre en cubes de même taille.
4. Laver les épinards, bien les égoutter, les ciseler grossièrement.
5. Préchauffer le four à 180°C, th.6. Découper chaque pâte en 4 carrés, d'un diamètre supérieur à celui des plats de cuisson.
6. Beurrer quatre plats individuels à bords hauts, les fonder avec 4 carrés de pâte. En laissant dépasser un peu de pâte des bords.
7. Répartir chaque ingrédient dans les 4 plats de cuisson, poivrer, déposer les 4 derniers carrés de pâte, rabattre les bords de la première pâte sur ceux de la seconde, les souder fermement du bout des doigts, les rouler joliment en torsade vers l'intérieur.
8. Battre le jaune d'oeuf avec un peu d'eau, puis en passer au pinceau une légère couche sur la pâte. Enfourner, cuire 30 minutes.

