

Tourte au Bon Grivois



Tourte au Bon Grivois

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 Bon Grivois entier
- 6 tranches de jambon fumé de Luxeuil
- 1 jaune d'œuf battu
- poivre du moulin

Préparation

1 Préchauffez le four à 180 °C (Th.6). Déroulez la pâte feuilletée. Coupez le Bon Grivois en deux horizontalement et déposez la première partie au milieu de la pâte.

2 Installez les tranches de jambon fumé sur le Bon Grivois. Remontez les côtés de la pâte, en fonçant les bords tout en laissant ouverte la tourte.

3 Installez sur une plaque de cuisson ou une tourtière. Badigeonnez de jaune d'œuf battu.

4 Mettez au four 30 min à 180 °C, puis servez avec une salade d'endives aux noix.



Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

JuraFlore
Fort des Rousses


Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com