

Recette



Tourte à l'ail, au fromage et aux épices

Pour une tourte : pate brisé (500g de farine, 1 œuf, 180g de beurre, 10g de sel, eau), 600g de fromage frais, 200g d'ail épluché, 200g de lard, 1 cuil. à café de cannelle, 1/2 cuil. de muscade, 1/4 cuil. à café de clou de girofle, 1/8 cuil. à café de poivre.

Faire la pate brisée.

Cuire l'ail épluché à l'eau bouillante 10 à 15 minutes et tremper dans l'eau froide.

Mixer l'ail égoutté et continuer en ajoutant le fromage et les épices.

Mélanger avec le lard en dés, puis les œufs, les raisins.

Foncer un moule avec une partie de la pâte.

Verser l'appareil et couvrir du restant de la pâte.

Cuir à four chaud (230°) environ une heure.

