

TOURTE A LA TOMME DE SAVOIE

Ingrédients : *Pour 8 personnes*

- 1 kg de pommes de terre moyenne
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 200 g de tomme de Savoie
- 2 œufs frais
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de jambon cru
- 2 pâtes feuilletées
- Sel / Poivre



Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

- Préchauffer le four au thermostat 7 (210°).
- Râper les pommes de terre et les laisser s'égoutter.
- Couper la tomme en petits dés.
- Dans un saladier, mélanger le lait, la crème et les 2 œufs entiers.
- Ajouter les pommes de terre râpées et le jambon cru. Saler et poivrer selon vos goûts (Attention, le jambon et la tomme sont déjà salés).
- Dans un moule à tarte, étaler la 1^{ère} pâte, verser le mélange précédent et éparpiller les dés de tomme sur le dessus.
- Recouvrir de la 2^{ème} pâte, bien faire joindre les bords des 2 pâtes.
- Piquer la pâte avec la pointe d'un couteau et badigeonner avec le jaune d'œuf pour faire dorer.
- Faire cuire 40 min au four en surveillant que la pâte ne brûle pas (La recouvrir d'une feuille de papier aluminium lorsqu'elle a pris une belle couleur dorée).