



////////////////////////////////////
LA TOURTE AU FROMAGE ABONDANCE
////////////////////////////////////

*1 pâte Brisée traiteur
1,5 kg de pommes de terre
400 g d'Abondance
300 g de poitrine fumée
400 g d'œufs*

*2 dl de lait
3 dl de crème fraîche
Sel, poivre, noix de muscade
Temps de préparation : 1 heure*

Disposez la pâte Brisée dans des moules à génoises.
Epluchez-les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles, faites-les blanchir et égouttez.
Coupez l'Abondance et la poitrine fumée en petits dés, et parsemez le fond du moule.
Garnissez ensuite d'une couche de pommes de terre, continuez en alternant les couches jusqu'à 1 cm de la bordure du moule.
Cassez les œufs dans une terrine, incorporez le lait, la crème fraîche et fouettez bien l'ensemble.
Assaisonnez de sel, poivre et muscade puis versez ce mélange sur la tarte afin de recouvrir.
Cuire à feu moyen (220°C), 40 à 50 min.

