

## TOURTE PASCALE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Pas cher
- **Temps de préparation :** 45 min
- **Temps de repos :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 45 min



### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pour la pâte briochée : (préparation la veille)

- 400 g de farine T45
- 1 œuf (battu)
- 1 cac sel
- 50 g de beurre mou
- 200 ml de lait tiède
- 15 g de levure fraîche

#### Pour la farce :

- 100 g de coppa
- 100 g de jambon blanc coupé en dés
- 100 g de jambon cru (ou lardons allumettes)
- 50 g de parmesan râpé
- 100 g de mimolette
- 100 g de provolone (doux ou piquant)
- 7 œufs
- sel, poivre

### Etapas de préparation

1. Préparer la pâte à brioche. Délayer la levure dans le lait tiède. Mettre la farine avec le sel, dans le bol du kitchenaid, remuer, puis ajouter le mélange lait levure, et l'œuf, pétrir en vitesse moyenne, jusqu'à consistance élastique. Ajouter le beurre en petits morceaux. Bien l'incorporer. Réserver au frais toute la nuit.
2. Préchauffer le four à 180°C (th.6). Sortir la pâte du réfrigérateur.
3. Couper tous les fromages en petits cubes ainsi que la charcuterie.
4. Battre les œufs avec le parmesan et les ajouter dans le récipient au fromage et à la charcuterie, poivrez. Je ne sale pas car les fromages et la charcuterie sont déjà naturellement salés.
5. Séparer la pâte briochée en deux. Étaler une première boule et la placer dans un moule à tarte. Verser la farce par-dessus.
6. Étaler la deuxième pâte et la placer par-dessus et souder les bords.
7. Laisser lever 30 minutes et cuire 45 minutes en creusant un trou avec un couteau au moment d'enfourner pour que le centre de la tourte cuise bien également.

