

# La recette de la tourte de l'Isère



## INGRÉDIENTS

800 g de pommes de terre  
1 à 2 saint-marcellins IGP (selon les goûts)  
2 poignées de noix de Grenoble AOP  
2 pâtes feuilletées (environ 460g)  
1 jaune d'oeuf + 1 cuillère à soupe de crème pour la dorure

## Crème aux poireaux

1 blanc de poireau  
1 oignon  
30 g de beurre  
15 cl de crème fleurette  
sel et poivre  
1 pincée de noix muscade râpée  
1 saint-marcellin IGP

### Pour les pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, les rincer et les plonger entières dans de l'eau bouillante pendant 20 à 30 minutes (selon la taille) afin de les précuire. Il faut qu'elles soient tendres mais pas complètement cuites. Les égoutter et les couper en fines lamelles. Réserver.

### Pour la crème aux poireaux

Pendant la cuisson des pommes de terre, éplucher l'oignon et l'émincer finement.

Faire de même avec le blanc de poireau.

Dans une poêle, les faire revenir doucement avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit environ 10 à 15 minutes. Saler, poivrer et remuer de temps en temps.

Verser la crème, ajouter une pincée de noix de muscade râpée et un saint-marcellin coupé en morceaux.

Faire chauffer 3 à 5 minutes à feu doux tout en remuant, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

### Pour le montage

*Il est possible d'utiliser un plat à tarte ou de monter la tourte directement sur une plaque de four.*

Étaler une pâte feuilletée sur du papier cuisson soit dans le fond d'un plat, soit sur la plaque de cuisson.

Sur la pâte feuilletée, disposer une couche de pommes de terre en forme de cercle d'environ 22 centimètres de diamètre en laissant 2 à 3 centimètres de pâte sur les bords. Il est possible d'utiliser le bord d'un moule à manqué pour vous aider.

Déposer dessus, la crème aux poireaux et saint-marcellin, quelques noix concassées et des morceaux de saint-marcellins. Répéter l'opération sur 2 ou 3 couches afin d'avoir un peu d'épaisseur.

À l'aide d'un pinceau de cuisine, passer du mélange jaune d'œuf-crème, sur les bords de la pâte.

Recouvrir le tout de la seconde pâte feuilletée.

Souder les bords des 2 pâtes feuilletées ensemble.

Dorer le dessus de la tourte avec le reste du mélange œuf-crème. Dessiner des motifs sur le dessus à l'aide d'une lame de cuisine ou d'un couteau. Piquer légèrement la pâte.

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner pendant environ 35 à 40 minutes. Le feuilleté doit être bien doré.

Servir chaud avec une belle salade verte.

# La recette de l'Onctueuse, dessert de l'Isère



## LES INGRÉDIENTS

### Pour la pâte sablée

120 g de beurre  
210 g de farine  
90 g de sucre glace  
1 oeuf  
20g de poudre d'amandes  
2 g de fleur de sel

### Pour la crème de noix

75 g de poudre d'amandes  
75 g de Noix de Grenoble  
AOP  
100 g de sucre  
1 oeuf  
100 g de beurre

### Pour la ganache chocolat

50 g de chocolat noir  
50 g de chocolat lait  
10 cL de crème liquide

### Pour les poires pochées

4 poires  
150 g de miel de fleurs  
1 L d'eau

## LES INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 160°C.

Déposer 75 g de noix sur une plaque pour les torréfier pendant 10 minutes puis laisser bien refroidir.

Faire bouillir l'eau et le miel dans une casserole. Une fois à ébullition, ajouter les poires entières et épluchées. Couvrir d'un couvercle en éteignant le feu et laisser pocher 30 minutes.

Réaliser la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients secs puis ajouter l'oeuf. Réserver au frais.

Faire fondre les chocolats et ajouter en 3 fois la crème préalablement portée à ébullition.

Mixer les noix torréfiées jusqu'à obtenir une poudre de noix. Mélanger le beurre pommade et le sucre. Ajouter l'oeuf, les poudres de noix et d'amandes.

Etaler la pâte sablée dans un plat à tarte et précuire pendant 20 minutes à blanc à 170°C.

Sortir du four et garnir de crème de noix. Enfournier à nouveau pendant 20 minutes.

Sortir du four et étaler la ganache sur le dessus une fois refroidie.

Découper des lamelles de poires et les déposer délicatement de façon harmonieuse.

## Bonne dégustation !