



INGRÉDIENTS
POUR 1 “TOURTE”
(10 PERSONNES)

Pâte à tourte

- Farine 500 g
- Beurre 400 g
- Sel 10 g
- Eau 80 g
- Beurre de tourage 100 g

Crème de saint-marcellin

- Crème liquide 1 L
- Saint-marcellin 460 g
- Sel / Poivre
- Muscade

Soubise poireaux

- Oignons 100 g
- Poireaux 80 g
- Crème de saint-marcellin 200 g
- Beurre 60 g
- Fécule de pomme de terre 10 g

Pommes de terre

- Pommes de terre « agata » 650 g
- Crème de saint-marcellin

La Tourte de l'Isère

Mettre de la farine dans un robot, ajouter le beurre pommade et mélanger.
Ajouter le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer au frigo.
Sortir la pâte, étaler en étoile, mettre au milieu le beurre de tourage et donner 6 tours. Laisser reposer 20 minutes entre chaque tour.
Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et réserver au frigo.

Faire réchauffer à feu moyen tous les ingrédients pour obtenir une crème onctueuse. Réserver.
Etuver les oignons et les poireaux avec le beurre sans coloration. Ajouter la crème de saint-marcellin. Mixer l'ensemble avec la fécule de pomme de terre. Réserver.

Couper les pommes de terre en fines tranches à la mandoline et les emporte-piècer de 4 cm de diamètre. Les précuire dans la crème de saint-marcellin. Egoutter et réserver.

MONTAGE

Au préalable, avoir mis les saint-marcellin au congélateur. Les couper en fines tranches et réserver au congélateur.
Prendre un cercle de 20 cm de diamètre, monter les tranches de pommes de terre dans le cercle en intercalant les couches successives de pommes de terre, soubise, copeaux de saint-marcellin. Répéter l'opération jusqu'à obtenir une épaisseur de 4 cm. Réserver au frais.
Sortir la pâte à tourte, déposer le montage de pommes de terre et de saint-marcellin au milieu. Passer du jaune d'œuf autour, recouvrir d'une seconde pâte à tourte.
Passer 3 fois de la dorure sur le dessus, réserver entre chaque dorure. Piquer légèrement la pâte et lamer pour une plus jolie présentation.
Cuire 40 minutes au four à 180°C.

L'onctueuse

Dessert à l'assiette - 5,34 € l'assiette

INGRÉDIENTS

Pâte sablée Chartreuse

- 60 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 10 g de poudre d'amande
- 1 g de fleur de sel
- 25 g d'œuf
- 105 g de farine
- 25 g de Chartreuse

..... Sabler le beurre avec la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel. Dès que le mélange est bien sablé, ajouter l'œuf et la Chartreuse. Une fois la pâte homogène, l'abaisser et la garder au frais.

Praliné noix

- 100 g de noix de Grenoble
- 65 g de sucre
- QS d'eau (mouillé)

..... Torréfier les noix 10 minutes à 160°C. Effectuer un sucre cuit et ajouter les noix torréfiées. Cuire le mélange jusqu'à légère caramélisation. Une fois refroidie, mixer le tout jusqu'à obtention du praliné.

Crèmeux chocolat Chartreuse

- 210 g de crème
- 50 g de jaune d'œuf
- 32,5 g de sucre
- 1 feuille de gélatine or
- 75 g de chocolat 65%
- 10 g de Chartreuse

..... Mettre la feuille de gélatine dans de l'eau froide et chauffer la crème. Blanchir les jaunes d'œuf dans le sucre. Verser la crème dans le mélange puis le chocolat préalablement fondu. Ajouter la liqueur de Chartreuse, et la gélatine.

Crème diplomate noix

- 87,5 g de lait
- 25 g de sucre
- 18 g de jaune d'œuf
- 7 g de maïzena
- 1,5 g de gélatine en poudre
- 9 g d'eau froide
- 25 g de praliné noix
- 87,5 g de crème fouettée

..... Mettre la gélatine à réhydrater au réfrigérateur et faire chauffer le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la maïzena puis le lait porté à ébullition, cuire pendant 1min30. Ajouter la gélatine fondue à la crème pâtissière, refroidir rapidement en cellule (-40°C). Une fois à +4°C détendre à l'aide du fouet et incorporer la crème fouettée.

Gel Chartreuse

- 160g de sirop de cuisson (poires)
- 40g Chartreuse
- 2g agar-agar

..... Après ébullition, ajouter l'agar-agar et laisser bouillir 2 minutes.

Poire pochée

- 4 poires
- 1 kg d'eau
- 150 g de miel aux fleurs

..... Pocher pendant une vingtaine de minutes les poires entières épluchées.

