Tourte reblochon pommes de terre au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 70 min	Durée : 80 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 12	Etapes : 16	Commentaires : 2	Astuces : 12

Ingrédients

Pour la pâte brisée:
300g de farine
150g de beurre en morceau
100g d'eau
1càc de sel Pour la garniture de la tourte thermomix:
800g d'eau
150g de lardons
20g d'huile
10 pommes de terre moyennes
1 reblochon
1 oignon
1 jaune d'oeuf
2 feuilles de laurier

Etapes

Â»
Préchauffer le four sur 180°C.
Pour la pâte brisée thermomix:
Â»
Pendant ce temps, mettre le beurre, la farine, le sel et l'eau dans le bol du thermomix.
Â»
Mixer 1 minute sur la fonction épi.
Â»
Sortir la pâte brisée du bol, la diviser en 2 boules égales, étaler la pâte afin qu'elle déborde de votre moule à tarte.
Pour la garniture reblochon:
Â»
Eplucher les pommes de terre, les couper en dés et les mettre dans le panier de cuisson du thermomix.
Â»
Mettre l'eau dans le bol du thermomix.
Â»
Insérer le panier et régler 20 minutes 100°C vitesse 2.
Â»
A la sonnerie, enlever le panier du thermomix et verser les patates sur la pâte.
Â»
Vider l'eau du bol thermomix.
Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Tourte reblochon pommes de terre au thermomix

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix et programmer 5 secondes vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile, les lardons et les feuilles de laurier puis cuire 10 minutes sur 90°C en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, verser ce mélange sur les pommes de terre.

Â»

Couper le reblochon en dés et parsemer sur les patates et lardons.

Â»

Etaler votre 2ème boule de pâte brisée et recouvrir complètement votre préparation en prenant soin de bien souder les bords.

Â»

Badigeonner la tourte avec le jaune d'oeuf.

Â»

Enfourner 40 minutes.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com