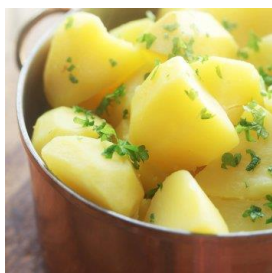


BERNADETTE

La polyvalente en cuisine

Qualité culinaire	Polyvalente, qualité gustative remarquable
Caractéristiques culinaire	salade - vapeur - gratin - soupe



Recette du club du jardiniers gourmand

Tourte de « BERNADETTE » aux deux fromages

Votre marché :

450 g de « Bernadette »
 2 rouleaux de pâte feuilletée surgelée
 15 cl de crème fraîche liquide
 120 g de gruyère
 120 g de reblochon
 1 jaune d'œuf
 sel, poivre, muscade

Pour 6 convives
 Temps de préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 45 minutes
 Difficulté : Moyenne

Faire cuire les « Bernadette » dans l'eau salée bouillante, les égoutter et les éplucher. Les couper en fines rondelles.

Préchauffer le four à thermostat 7 (210 °C).

Beurrer le moule, disposer la première pâte feuilletée. Y disposer les rondelles de « Bernadette », une pincée de muscade et saler, poivrer. Ajouter les deux fromages coupés en lamelles et un peu de crème fraîche. Recommencer avec un lit de « Bernadette » et de fromages. Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée en soudant les deux pâtes avec les doigts mouillés.

Confectionner une cheminée au centre de la tourte et la maintenir ouverte avec un morceau d'aluminium.

Battre un jaune d'œuf et badigeonner la surface de la pâte avec un pinceau. Enfourner et laisser cuire 45 minutes. Démouler dès la sortie du four et servir chaud accompagné d'une salade de mâches.