

Tourte truffée

Ingrédients : 2 plaques de pâte (feuilletée ou non), 3 échalotes hachées fins, 200 grammes de petit salé haché fin genre allumette, 4 œufs, 1 litre de crème fraîche liquide, 1 belle truffe

- La veille, faire revenir l'oignon avec le petit salé avec un peu d'huile d'olive dans une petite sauteuse couverte ; quand c'est cuit ajouter 1/3 de litre de crème fraîche liquide ; faire monter en température, puis ôter du feu et garder couvert. Quand la sauteuse est moins chaude, ajouter la truffe émincée et la recouvrir.
- Le lendemain, poser 1 plaque de pâte dans un plat à tarte ; dans le mélange de la veille ajouter 4 œufs, assaisonner, réajuster la quantité de crème de façon à remplir le plat à tarte ; poser sur le tout l'autre plaque de pâte et pincer tout le tour pour souder. Faire un petit trou au centre de la pâte et poser une petite cheminée en alu.
- Mettre au four à 160° (environ) pendant 1/2 heure ou 3/4 heure, selon le four et le goût de chacun.
- Servir très chaud, nature ou avec un peu de salade.