

# 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.

**Bon appétit !**

ALPES  
ISÈRE  
SOURCE DE HAUTEUR