

## Tourte feuilletée aux oignons doux, cumin et jambon



**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 30 minutes

Pour une tourtière de 22 cm de diamètre à bords un peu hauts :

- **pâte feuilletée** : 300g (à défaut de pâte maison, celle de chez Picard est la plus recommandable).
- **jambonneau** cuit ou talon de jambon : 150g
- **oignons doux** des Cévennes : 3 gros
- **cumin** entier : 1 cc
- **oeufs** : 2 + 1 jaune
- **lait** demi-écrémé : 10 cl
- **crème** liquide entière : 10 cl
- **fromage** râpé (emmental, comté, ou ce qui vous plaira...) : 1 poignée
- **poivre** du moulin, **sel**
- **beurre** : 25g

**1.** Préchauffez le four à 200° C, chaleur tournante si possible (la pâte sera plus croustillante). Garnissez une tourtière à bords hauts de pâte feuilletée en repliant les bords de la pâte vers l'intérieur de façon à obtenir un boudin de pâte rustique en guise de "trottoir" (pour une fois, en somme, ne coupez pas les bords de la pâte au ras du moule...). Piquez le fond et les bords du moule avec une fourchette. Réservez au frigo.

**2.** Faites fondre le beurre dans une sauteuse ou une large poêle et faites revenir les oignons doux émincés avec les graines de cumin à feu doux, en remuant souvent, jusqu'à ce que les oignons soient tendres et qu'ils ne rendent plus d'eau (env. 10 minutes).

**3.** Dans une jatte, fouettez les oeufs et le jaune, ajoutez la crème fleurette et le lait, le fromage râpé, salez et poivrez. Détaillez le jambonneau en dés d'1/2 cm de côté environ.

**4.** Sortez la tourtière garnie de pâte du frigo, disposez au fond les oignons, les dés de jambonneau, versez par-

dessus l'appareil. Enfournez pour 30 minutes environ, surveillez la cuisson pour ne pas que les bords dorent trop vite).

5. Dégustez tiède. Cette tourte, réchauffée dans un four traditionnel, est meilleure et encore plus **croustillante** le lendemain.

<http://www.nataliakriskova.com/article-27691610.html>

