

## Tourte à la dinde et au fromage ail et fines herbes

Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre:

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler
- 300 g d'escalopes de dinde
- 2 oignons
- 2 cs d'huile de tournesol
- 100 g de lardons fumés
- 30 cl crème liquide
- 250 g de fromage ail et fines herbes (type Boursin)
- 4 oeufs (+ 1 pour dorer)
- sel, poivre

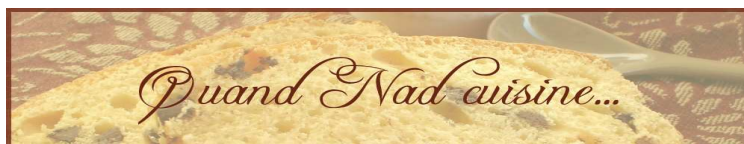


Couper les escalopes de dinde en lanières et émincer les oignons. Les faire revenir dans une poêle dans l'huile avec les lardons, jusqu'à ce que le tout soit bien doré. Égoutter et mettre dans un saladier. Saler et poivrer.

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la crème avec le fromage ail et fines herbes pendant environ 5 min, en remuant souvent. Hors du feu, ajouter les oeufs en fouettant bien. Verser dans le saladier sur la dinde aux lardons. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 200°.

Étaler une première dans le moule (beurré si nécessaire) et verser le contenu du saladier. Couvrir avec la seconde pâte et bien souder les bords. Former une petite cheminée au centre (j'ai oublié). Dessiner des motifs sur le dessus de la tourte avec une fourchette (personnellement j'ai décoré avec mes chutes de pâte). Battre le dernier oeuf et en badigeonner la surface de la tourte. Enfourner et laisser cuire 40 min. Servir bien chaud.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>