

Petites tourtes au jambon

Pour 6 petites tourtes (dans un moule à 6 empreintes muffins):

1 pâte feuilletée prête à dérouler
100 g de dés de jambon
60 g de gruyère râpé
100 g de crème épaisse
20 g de porto
sel, poivre



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dérouler la pâte sur le plan de travail et l'étaler plus finement au rouleau à pâtisserie, de façon à pouvoir y découper 6 ronds pour garnir le fond des empreintes, et 6 plus petits qui serviront de "couvercle" aux tourtes.

Foncer la pâte dans les empreintes et y répartir les dés de jambon.

Dans le thermomix, mixer le reste des ingrédients. Verser sur le jambon et couvrir avec les 6 ronds de pâte restants, en soudant bien les bords avec les doigts mouillés.

Badigeonner de lait (ou de jaune d'oeuf) pour dorer et dessiner quelques stries avec la pointe du couteau.

Enfourner et laisser cuire 20 min. Déguster chaud avec une salade verte.



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