



Tarte "fondue" au Mont d'or

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Lien vers la recette en vidéo : <https://www.chefclub.tv/recette-tarte-fondue/>

Ingrédients :

1 kg de pomme de terre
Eau
150g de crème fraîche
Sel et poivre
Ciboulette
2 pattes feuilletées
1 mont d'or
6 tranches de jambon cru

Préparation de la recette :

- Éplucher, couper et faire cuire 1 kg de pommes de terre dans de l'eau bouillante salée.
- Égoutter et mettre dans un plat les pommes de terre cuites.
- Ajouter 150 g de crème fraîche épaisse.
- Écraser les pommes de terre avec le presse-purée pour obtenir une belle purée bien lisse.
- Hacher finement quelques brins de ciboulette et les incorporer dans la purée.
- Dérouler une pâte feuilletée et garnir généreusement le pourtour de purée.
(Il faut attendre que la purée soit froide pour la mettre sur la pâte)
- Tasser la purée autour et déposer une seconde pâte feuilletée par dessus la première.
- Déposer un Mont d'Or dans son emballage au centre des pâtes feuilletées.

- Avec les dents d'une fourchette, faire le tour des pâtes pour écraser et souder les bords correctement.
- Couper les pâtes en partant du bord du fromage en fines lamelles de 3 cm environ.
- Soulever et faire pivoter chaque lamelle d'un quart de tour (voir vidéo).
- Enfourner à 180°C pendant 40 minutes.
- Couper 6 tranches de jambon cru en petits morceaux et en garnir la tarte dès sa sortie du four.
- « Casser » la croûte qui s'est formée sur le fromage.
- Tremper les morceaux de tarte dans le Mont d'Or bien chaud.

.