

# Tourtin fromagé au Chapelou Bleu



*Recette au Chapelou Bleu !*

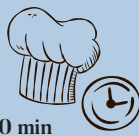


*Gardon*  
Fromagerie  
depuis 1935

création Phoebeus Communication

# Tourtin fromagé au Chapelou Bleu

4 pers.



30 min

## Ingrédients

Pâte brisée

- 300g de farine
- 150g de beurre ramolli
- 1 oeuf
- 5cl d'eau
- sel

*(Mettre la farine dans une jatte, ajouter le beurre ramolli coupé en dés, l'oeuf et une pincée de sel, puis mélanger pour former une boule)*

## Ingrédients

Garniture

- 1 boîte de champignons forestier en mélange
- 1 oignon
- persil haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 300g de jambon de pays
- 300-400g de **Chapelou Bleu**
- 1/4L de crème fraîche
- 1/4L de lait
- 4 oeufs
- sel, poivre, muscade

## Préparation

- 1- Faire revenir à la poêle les champignons avec l'oignon et le persil, jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée.
- 2- Ajouter en fin de cuisson l'ail. Laisser revenir 2 minutes.
- 3- Préparer l'appareil à flan salé : mélanger le lait, la crème fraîche et les oeufs. Saler, poivrer, et ajouter une pointe de muscade.
- 4- Garnir un module à bord haut ou des petits moules individuels avec les dés de jambon et de Chapelou Bleu, les champignons revenus à la poêle, et recouvrir avec l'appareil à flan salé.
- 5- Cuire au four thermostat 6 (180°C), 30 minutes environ (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si la recette est effectuée dans des petits moules, la cuisson sera plus rapide).