



UNE TOURTE PLAT UNIQUE

TOURTE de POMMES DE TERRE au FRAÎCHET et à la DINDE FUMÉE

Peut-être avez-vous déjà cuisiné mon fameux pâté aux pommes de terre bourbonnais ?? Il m'a inspiré une version "express" qui a tellement emballée mon vieux hibou et notre convive que ma grande tourte prévue pour finir froide le lendemain (pour voir) n'est pas revenue sur la table ! Aussi j'en ai refait une autre pour pouvoir vous le dire : c'est bon chaud mais c'est délicieux froid

Il vous faut :

2 morceaux de pâte feuilletée (voir notes diététiques)
des pommes de terre (note 1)
du fraichet égoutté
de la dinde fumée par vos soins
si vous en trouvez des "sebets" (note 3)

oignons, échalote et aulx (note 2)
un peu de lait frais
de la poudre de Perlimpimpin

Méthode:

Prévoyez soit un plat en porcelaine à feu ou autre qui pourra passer du four à la table sans problème ou bien un moule en silicone . Posez sur une grill pour rigidifier le moule le temps de la cuisson afin de pouvoir le démouler la tourte cuite sur un plat de service . Vous vous rappelez qu'il ne faut pas couper dans un moule Tefal ou silicone n'est-ce pas ?

Prévoyez aussi un petit morceau d'aluminium pour fabriquer la "cheminée" de la tourte . A ce sujet , comme mon puceau avait rencontré un couteau agressif , je n'arrivais pas à tourner le papier sur mon doigt . Donc , astuce tournez le autour d'un manche de cuillère en bois

Sortez dès le départ vos pâtes pour leur laisser le temps de se détendre : elles seront plus faciles à utiliser . Moins froides elles seront plus souples



Donc ,

soit vous avez préparé des pâtes toutes prêtes dans votre frigo sous vide, voir dans le congélateur toutes déroulées toutes prêtes,

soit vous pouvez faire une pâte brisée vite-faite à la dernière minute : ça sera délicieux . Un peu moins "léger" mais un petit côté rustique que vous préférerez peut-être .

Bon, je ne devrais pas le dire mais pour **ceux qui ne sont pas au régime** vous pourrez utiliser des feuilletages tout prêt du commerce mais pour les "sans" voyez les notes diététiques comme d'habitude en bas

T.S.V.P -->



Coupez votre morceau de dinde fumée “maison” en morceaux pas trop gros pour pouvoir les mélanger avec les légumes sans problèmes .

Garnir votre moule de la première abaisse de pâte . Découpez vos pommes de terre épluchées, ail, échalotes, oignons en tranches régulières que vous alternez en couche successives avec les morceaux de dinde

Ajoutez donc au fur et à mesure vos “sebets” coupés en tous petits bouts et de la poudre de Perlimpimpin

Coiffez de la deuxième abaisse de pâte : découpez la plus petite bien sûr et gardez soigneusement la chute elle va vous servir pour décorer . N’oubliez pas surtout la “cheminée au milieu car sinon votre tourte va “s’esclafat” !!!.

Préparez maintenant votre “migaine” . Je sais le terme n’est pas juste puisqu’il n’y a pas d’oeuf mais nous allons désigner ainsi le mélange pour la suite de la recette

Dans une jatte préparez un mélange de fraîche (votre fromage blanc “maison”, ferme, déjà égoutté) avec plus ou moins de lait (qui peut être 0% pour les “sans gras” sans problème) et ajoutez selon vos goûts un rien de persillade fraîche, une petite “pillade” de fenouil ou de menthe . Vous pouvez opter aussi pour un peu de pimenton de la Vera ou de paprika de Hongrie : leur petit parfum fumé se mariera superbement avec la dinde



Quand la tourte est cuite vous êtes prêts à passer à table ?? Coupez soigneusement un très grand chapeau que vous retournez soigneusement sur un linge à côté . Moi je le retourne pour vérifier qu’il n’y a pas de garniture collée dessous et qui ne “prendrait” pas bien la “migaine” tout à l’heure . En plus le couvercle ne risque pas de coller au torchon où on le pose . Mais ce n’est pas obligatoire . Vous pouvez par exemple laisser le couvercle “en suspension” sur deux pelles à tarte

Très vite vous versez la migaine et la faites bien “circuler” partout en vous aidant d’une cuillère pour ne pas percer la croûte . Recoiffez vite du couvercle . Recouvrez d’une couverture légère mais chaude pour que la magie s’opère et que tout se fonde bien ensemble

T.S.V.P -->

Arrivez triomphalement à table ... et faites servir le “maître de maison” ... ou un ami qui va se dévouer pour essayer de faire de jolies parts... jusqu’aux assiettes . C’est vrai que ce n’est pas sans risque de transformer votre jolie nappe en carte IGN d’un KG de bataille après un assaut

Pendant ce temps vous apporterez une simple salade de doucette, d’endives ou de sucrine , quelque chose de doux certes mais pas sans caractère ... : la fraîcheur de l’un soutiendra le moelleux de l’autre ... et vous ne salirez pas votre jolie tenue !

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Des pommes de terre ?? Des bonnes vieilles “patates” même des “vieilles” . J’ai failli vous dire surtout des vieilles : elles se fondront plus à la cuisson et absorberont mieux votre “migaine” tout à l’heure

(note 2) Des oignons? Ceux que vous aimez sans problème . Les blancs de printemps sont plus doux, augmentez la proportion pour le parfum mais attention il y aura plus d’eau donc prévoyez une “migaine” avec moins de lait pour qu’elle soit plus ferme

Pour les échalottes coupées fines elles “dégageront” plus de parfum et l’ail sera coupée en “écailles” aussi

(note 3) Si vous ne trouvez pas de sébets : en fin de saison ne jetez surtout pas vos oignons “poussés” : récupérez ces jolies pousses qui seront tout à fait délicieuses . Sinon ??? de la ciboulette ou de la ciboule marcheront aussi

NOTES DIÉTÉTIQUES

Bon, je ne devrais pas le dire mais pour ceux **qui ne sont pas** au régime “sans sel” vous pourrez utiliser des feuilletages tout prêt du commerce si vous êtes pressé

MAIS Pour les “sans sel” INTERDIT car *c’est trop salé* pour vous .

Pour les “sans gluten” , *c’est formellement interdit*, faites de la pâte brisée toute simple avec votre farine “sans gluten”

Pour les “sans gras” remplacez le beurre par du fromage frais (mon fraîche) dans une honnête pâte brisée . De plus si vous utilisez un fraîche 0% de MG tout va bien puisque la dinde n’est pas grasse surtout fumée “maison”

Pour les “sans sucre” évidemment toutes les pâtes sont interdites mais essayez la version suivante “allégée” pour vous . Dans un plat creux mettez les éléments comme les autres , PDT, ail, échalottes, oignons, en couches alternées . Enveloppez votre plat soigneusement d’alu bien serré comme une papillote géante . Pas besoin de “cheminée” Faites cuire au four . Préparez votre “migaine” tout prêt et faites bien rentrer partout ; couvrez d’une couche de gruyère et passez à grill bien chaud quelques secondes .Bien entendu , je sais c’est pas pareil mais vous savez bien ..

vous connaissez ma formule :
ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A