



Crédit Photo : F. Hamel



TOURTE JAMBON-POIREAU

ACCOMPAGNÉ DE SON SAUMUR DEMOISELLE BLEUE

*Une recette de A. Beauvais
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

×



LA RECETTE DE A. BEAUVAIS

Préparation : 25 min

Cuisson : 1 H 5 min

Repos : 10 min

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 4 PERSONNES

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon blanc (sans couenne)
- 1 blanc de poireau
- 2 cuil. à soupe de persil plat
- 1 œuf

Pour la béchamel :

- 30 g de beurre demi-sel
- 40 g de farine
- 50 cl de lait entier
- sel
- poivre du moulin

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Etaler un rouleau de pâte feuilletée dans un plat à tarte antiadhésif. Placer au frais 10 à 15 minutes (ainsi refroidie, la pâte ne se déformera pas à la cuisson). La retirer du réfrigérateur et la piquer. Sur son fond, placer une feuille de papier de cuisson, parsemer de grains de riz ou de légumes secs (lentilles, pois chiches ...) afin d'éviter que la pâte ne gonfle à la précuisson.
- Enfourner et précuire 10 minutes. Retirer le papier de cuisson et ce qu'il contient, et poursuivre la précuisson 10 minutes. Retirer du four. Réserver.
- Tailler les tranches de jambon en morceaux.
- Nettoyer et tailler le poireau en lamelles.
- Laver, effeuiller et hacher le persil.

Pour la béchamel :

- Dans une grande casserole, faire juste fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine. Mélanger et cuire 3 minutes à feu doux (sans coloration). Laisser refroidir ce roux.
- Dans une autre casserole, porter le lait à ébullition. Le verser progressivement sur le roux refroidi en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition 5 minutes tout en mélangeant. La béchamel doit épaissir. Assaisonner.
- Ajouter le poireau et le persil à la béchamel. Mélanger. Verser sur la pâte feuilletée, couvrir de jambon et de l'autre pâte feuilletée, souder les bords les uns aux autres et badigeonner la surface de jaune d'œuf. Enfourner et cuire 35 minutes. Retirer du four, scinder en parts égales et servir !

Pourquoi cette alliance ?

Son bel équilibre et ses notes de menthol et de réglisse viendront relever les saveurs du poireau. Les tannins mûrs et enrobés du vin feront merveilles avec le croquant de la pâte.

Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur www.cercleculinaire.com

LA SUGGESTION DU CAVISTE

SAUMUR DEMOISELLE BLEUE

2014 Saumur rouge

Nez qui s'ouvre sur les fruits rouges, le menthol et la réglisse. Bouche : Grand équilibre, franc, fin, charnu, ample, bien signé. Belle allonge sur des tannins mûrs et enrobés.

Et aussi :

**Château Senailhac
Excellence 2012
Bordeaux Supérieur**



www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.