



Tourte de brocolis pommes de terre et reblochon en cocotte

Pour 4 personnes.

Préparation 15 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 gros brocoli ou 2 petits (l'idée est d'avoir aux alentours de 200g de brocolis)
- 500 g de pomme de terre (variété Agata ou Belle de Fontenay)
- 1 oignon
- ½ échalote

L'épicier :

- Sel et poivre

Le fromager- crémier :

- 260 g de Reblochon de Savoie AOP au lait cru
- 50 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 1 œuf

Bien s'organiser : vous pouvez réaliser cette tourte en avance. Vous aurez posé la pâte feuilletée sur la cocotte et vous la réserverez au réfrigérateur avant de la badigeonner d'œuf battu et de l'enfourner.

1. Faites chauffer de l'eau dans un grand récipient. Lavez et préparez le brocoli. Epluchez les pommes de terre et détaillez-la en gros cubes. Quand l'eau bout, jetez-y les brocolis et pommes de terre pour les cuire. Sortez-les de l'eau quand ils sont cuits.
2. Pendant ce temps, coupez et détaillez l'oignon (voir le geste du chef pour le faire facilement) ainsi que l'échalote. Dans la même cocotte, faites fondre le beurre et ajoutez l'oignon et l'échalote pour les blondir.
3. Pendant ce temps, enlevez la croûte du reblochon et détaillez-le en gros cubes. Ajoutez le reblochon et la crème : laissez le fromage fondre et se mélanger à la crème
4. Ajoutez les brocolis et pommes de terre, mélangez. Salez peu et poivrez. Goûtez pour rectifier.
5. Faites préchauffer votre four à 210°. Sortez la pâte du réfrigérateur. Si besoin de la redimensionner, découpez un rond d'un diamètre légèrement plus grand que celui de la cocotte. Pour cela, posez le couvercle sur la pâte et avec un couteau, découpez la pâte à 1,5 cm du bord du couvercle.
6. Badigeonnez d'œuf battu le bord de la cocotte, posez la pâte feuilletée dessus et appuyez pour la faire adhérer.

7. Laissez-la reposer 20 minutes au réfrigérateur (étape essentielle pour que la pâte gonfle à la cuisson. Badigeonnez la pâte du reste d'œufs et enfournez pour 20 minutes.

Mon secret chuchoté à l'oreille : le passage par le froid fait perdre un peu de temps mais c'est bien plus sympa visuellement ! C'est le choc entre un four chaud et une pâte froide qui fait gonfler la pâte. D'autre part, si votre pâte dore trop vite, posez un papier d'aluminium dessus : ainsi elle ne se colorera plus.