

Tourte aux Chicons, Féta et Jambon Cru

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	2x
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- CHICON(S)	3
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON CRU	2 tranches
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- BEURRE	30g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	200 ml
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- GRUYÈRE RAPÉ	65g
- SEL	un peu
- POIVRE	



Recette:

- Beurrez et chemisez le fond d'un moule à manquer.
- Déposez la première pâte feuilletée et piquez le fond avec une fourchette. Réservez au frigo.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Détaillez-les en tronçons de 3-4 cm.
- Faites-les ensuite revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez en les caramélisant avec le sucre semoule. Laissez refroidir. Réservez.
- Coupez le jambon en morceaux.
- Taillez la féta en cubes et poivrez-les.
- Confectionnez une béchamel très épaisse avec le beurre, la farine, le lait et la crème épaisse. Salez et poivrez. Laissez refroidir.
- Intégrez-y alors 2 œufs entiers, le gruyère râpé, les chicons caramélisés, la féta en cubes et le jambon.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez alors la pâte feuilletée préparée dans le moule à manquer. Refermez le dessus avec un disque de la seconde pâte feuilletée. Avec le reste de pâte, dessinez des croissillons.
- Délayez le jaune d'œuf dans 1 c à soupe d'eau. Badigeonnez le sommet de la tourte de ce mélange.
- Enfournez pour 40 minutes.
- Sortez du four et laissez reposer 10 minutes avant de découper.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.