

Tourtons du Champsaur joufflus, dorés et croustillants

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

500g de farine, 2 œufs, 50g de saindoux, 100g d'eau, 1 pincée de sel

Pour la farce :

1 poireau, 5 champignons de Paris, 2 oignons, 2 pommes de terre, 2dl de crème, assaisonnement, beurre, 150g de tomme fraîche

Pour la friture :

2 litres d'huile, sel

La pâte :

Pétrir tous les éléments ensemble pour obtenir une pâte ferme et lisse.
Entourer de papier film et laisser reposer 1heure au froid.

La farce :

Couper en dés de 5mm, le poireau, les champignons de Paris et les oignons.
Les faire suer au beurre avec un peu de sel et une pincée de sucre.
Ajouter la crème et laisser mitonner jusqu'à réduction complète de la crème.
Eplucher et cuire les pommes de terre à l'eau salée.
Lorsqu'elles sont tendres les égoutter et les écraser à la fourchette.
Réunir la purée de pomme de terre à la fondue de poireau et ajouter la tomme fraîche en dés.

Le montage :

Etaler la pâte finement à l'aide d'un laminoir à pâte ou d'un rouleau pâtisserie.
Découper 12 carrés de pâte de 10cm de côtés.
Dorer à l'œuf 6 d'entre eux. Poser au centre 1 tas de farce et recouvrir avec un autre carré de pâte.
Bien souder les bords et les retailler à l'aide d'une roulette ondulée.

Finition :

Frire les tourtons à l'huile à 160° pour obtenir de beaux « coussins » dorés et joufflus.
Servir avec une salade frisée aux truffes par exemple.