

TOURTE A L'ITALIENNE

Recette proposée par Marie



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 500 g d'oignons - 3 tranches de jambon cuit - 1 oeuf - origan - sel, poivre - 500 g de pâte à pain - 200 g de fromage en tranche - herbes de Provence - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - *

(raclette, leerdammer...)

1. Éplucher et émincer les oignons. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et y ajouter les oignons. Faire cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes en couvrant jusqu'à ce que les oignons soient fondants (ajouter un peu d'eau si besoin), saler, poivrer et ajouter une pincée d'herbe.

2. Laisser refroidir et ajouter l'oeuf battu.

3. Pendant ce temps, étaler la pâte en rectangle sur une feuille de cuisson posée sur une plaque. Sur la moitié de la pâte, étaler les oignons, recouvrir avec les 3 tranches de jambon puis le fromage. Rabattre la moitié de la pâte, en soudant bien les bords.

4. Faire cuire dans un four préchauffé préalablement (thermostat 6 ou 180 degrés) pendant 20 minutes environ.

Astuce du chef :

Aromatiser la pâte à pain avec des herbes de Provence et de l'origan pour plus de saveurs italiennes

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■

Compact 3200 XL ■

Pâtissier Multifonction ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marie Pucino