

# Petite tourte de pommes et fromage chaud

CHÈVRE, MUNSTER, MAROILLES AU CHOIX



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC COMPOTE DE POMMES 24% AVEC MORCEAUX



Boîte  
5/1



## Pour la détrempe

(pour 1800 kg)

Farine T55	520 g
Beurre fondu froid	170 g
Eau froide	225 ml
Fleur de sel	25 g
Vinaigre blanc	40 ml

## Pour le beurre manié

Beurre de grande qualité	600 g
Farine T45	225 g

## Garniture et montage pour 12 feuilletés

- 12 cercles de feuilletage de 9 cm étalé à 4 mm
- 12 cercles de feuilletage de 10 cm étalé à 4 mm
-  Compote **Léonce Blanc** 24% avec morceaux
- 12 portions de 40 g de fromage au choix, de préférence au lait cru : Maroilles, Munster, Livarot, Camembert, chèvre
- Graines de carvi ou cumin
- Dorures

### PRÉPARATION :

Dans la cuve du batteur verser l'eau le vinaigre et le sel. Ajouter la farine T55 puis le beurre fondu refroidi. Mélanger à l'aide du crochet, au minimum pendant 2 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Sortir la détrempe, lui donner une forme plate et carrée. Filmer et réserver au frais.

### PRÉPARATION :

Dans la cuve du mélangeur, déposer le beurre bien froid en cubes et la farine T45. À l'aide de la feuille, mélanger l'ensemble à vitesse réduite, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Sortir le mélange de la cuve et l'aplatir pour lui donner une forme rectangulaire. Filmer et débarrasser 1 heure au frais.

### Tourage :

Étaler la détrempe en carré de 25x25 et étaler le beurre manié en un rectangle de 25x50. Poser la détrempe au centre du rectangle de beurre manié et replier les 2 extrémités de la détrempe par-dessus, en gardant les bords bien droits. Tourner la pâte d'1/4 de tour et l'étaler (3x plus long que large). Plier la pâte en trois, en gardant les bords bien droits. Emballer la pâte dans du film alimentaire et réserver 2 heures au frais. Le 1<sup>er</sup> tour est réalisé. Renouvelez la même opération 4 fois, pour obtenir 5 tours, et laisser reposer 1 à 2 heures entre chaque tour.

### MONTAGE :

Sur 2 plaques couvertes de papier cuisson, déposer sur chacune 6 cercles de 9 cm. Sur chaque disque de pâte, étaler 60 g de **compote Léonce Blanc**, en laissant 1 cm de bordure tout autour. Déposer dessus 40 g du fromage choisi sans dépasser la compote. Vous pouvez déposer quelques graines de carvi ou de cumin sur le fromage. À l'aide d'un pinceau, humecter la pâte feuilletée autour de la compote. Déposer les cercles de 10 cm sur les feuilletés. Souder les bords et chiquer. Dorer les feuilletés et les décorer avec la pointe d'un couteau. Stocker au frais au minimum 3 heures pour une utilisation immédiate, ou surgeler en mise en place pour une utilisation à la demande. Cuire sur papier cuisson à 220°C pendant 10 à 14 minutes. La pâte doit être bien cuite. Servir avec une salade assaisonnée de vinaigrette au vinaigre de cidre.

