

Les recettes des Alpes



**AU RAMONEUR
SAVOYARD**

Produits régionaux



LA TOURTE AU REBLOCHON



Pour 6 personnes :

2 pâtes feuilletées, 2 feuilles de laurier, un Reblochon, 250 g de lardons, une gousse d'ail.

Dans un moule beurré, déposez votre première pâte. Répartissez également votre Reblochon découpé en lamelles, les lardons grillés et l'ail finement hâché. Poivrez. Recouvrez de la deuxième pâte et faites une petite cheminée. Cuire 30 mn à 200°.

On peut ajouter un peu de noix de muscade et 1/2 verre de vin blanc sec (Apremont) avant de refermer la tourte et remplacer le lard par de la chiffonnade de jambon cru de Savoie fumé.

Tous les produits régionaux permettant de composer cette recette sont en vente sur notre site :
www.au-ramoneur-savoyard.com