



## Tourte fromage, poire et oignons

22/10/2019 à 14h01

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 55 min

Pour 6 personne(s)

### Ingrédients :

- 2 Pâtes brisées
- 150 g de Fourme d'Ambert
- 2 petites poires
- 2 beaux oignons
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre

### Préparation :

- Pelez et émincez les oignons puis faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et l'huile pendant 10 à 15 min en mélangeant souvent ;
- Épluchez les poires, coupez-les en 2, ôtez le cœur et les pépins puis détaillez-les en lamelles ;
- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Étalez une pâte et garnissez-en une tourtière. Piquez la pâte avec une fourchette, répartissez le fromage grossièrement émietté, puis les lamelles de poires et les oignons. Recouvrez avec la seconde pâte et soudez bien les bords ;
- Dorez avec le jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau, faites une petite cheminée sur la tourte puis enfournez pour 35 à 40 min ;
- Servez chaud.