

TOURTE AU SURIMI

Pour : 4 personnes

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 25 min

Difficulté : facile



Ingrédients :

200g de bâtonnets de surimi

200g de patates douces

2 rouleaux de pâte brisée

100g d'emmental râpé

1 oeuf

20g de raisins secs blonds

20g d'abricots secs hachés

2 pincées de 5 épices

250g de salade mesclun

5 cl de vinaigrette

Préparation

Eplucher les patates douces et les couper en cubes d'environ 1 cm. Faire bouillir les cubes de patate douce dans un grand volume d'eau pendant 5 à 8 minutes, de manière à ce qu'ils soient cuits mais ne se défassent pas. Les placer dans une passoire.

Couper les bâtonnets de surimi en tronçons d'un centimètre puis réserver.

Dans le moule à tarte, placer une couche de pâte brisée, y répartir les dés de patate douce et les morceaux de surimi. Soudouler le tout de raisins secs et d'abricot haché. Recouvrir l'ensemble d'emmental râpé.

Battre l'œuf dans un bol avec une pincée de sel. A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'œuf battu le tour de la pâte dépassant du moule. Recouvrir le moule d'une deuxième couche de pâte brisée et souder les 2 pâtes en exerçant une pression entre le pouce et l'index. Couper l'excédent de pâte à l'aide de ciseaux et rabattre le rebord vers l'intérieur de la tourte.

Dorer le dessus de la tourte avec l'œuf battu et rayer légèrement la pâte à l'aide d'un couteau. Percer quelques trous avec la pointe du couteau pour que la vapeur puisse s'évacuer.

Placer au four pendant 25 minutes à 180°C.