

## Tourte à la choucroute et au munster

---

Pour 6 personnes  
15 minutes de préparation et 40 minutes de cuisson

### Ingrédients

2 pâtes feuilletées pur beurre  
300g d'échine de porc fumée  
1 tranche de lard fumé  
500g de munster au lait cru  
500g de choucroute cuite au vin blanc  
2 c. à café de ras el hanout  
1 œuf et 2 jaunes d'œufs  
2 c. à s. de crème fraîche épaisse  
Sel, poivre



### Préparation

Préchauffez le four à 220°C.

Découpez l'échine et le lard en petits morceaux. Découpez le munster en tranches et égouttez la choucroute.

Dans un saladier, battez les œufs et ajoutez la crème fraîche et le ras el hanout. Salez, poivrez.

Ajoutez la choucroute, l'échine et le lard dans à l'appareil à base d'œufs.

Placez la pâte feuilletée dans le fond d'un moule à tarte. Versez le mélange par-dessus et recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée.

Réalisez une petite cheminée au centre de la tourte afin que l'humidité puisse s'évaporer.

Placez la tourte au four pendant 40 minutes. Laissez la reposer quelques minutes et servez avec une salade.