

Tourte du Mont des Cats



Type de plat : **entrée chaude**
Nb de personne : **4 pers.**
Difficulté : **facile**
Coût : **X**
Préparation : **X**
Cuisson : **40 min**
Temps total : **X**



INGRÉDIENT PRINCIPAL

le Mont des Cats

INGRÉDIENTS

- pâte brisée (250 g)
- Mont des cats (130 g)
- poireaux (3)
- bière spéciale blonde (25 cl)
- oeufs (3)
- pincées de muscade (2)
- crème liquide (20 cl)
- gruyère râpé
- poivre
- sel

PRÉPARATION :

- Disposer 250 g de pâte brisée dans une tourtière et la piquer à l'aide d'une fourchette
- Y déposer des tranches de Mont des Cats sans enlever la croûte
- Trier et laver les poireaux, les émincer et les faire suer au beurre
- Continuer la cuisson en ajoutant la bière
- Déposer les poireaux dans la tarte
- Garder le jus de cuisson et y ajouter 3 oeufs entiers, la muscade et 20 cl de crème
- Battre le tout, saler, poivrer et verser dans la tarte
- Parsemer de gruyère râpé et cuire au four thermostat 6-7 pendant 40 mn environ

le saviez-vous ?

Depuis 1870, les trappistes transforment ainsi le lait de 24 fermes des Monts de Flandres en onctueux fromages et beures. Une croûte fine et naturelle, une pâte onctueuse de couleur crème, tels sont les fromages de l'Abbaye du Mont des Cats. Pressés avant d'être plongés dans un bain de saumure, les fromages sont ensuite retournés et brossés dans les caves de l'Abbaye. **Ils s'affinent de longues semaines sur les planches de bois, gagnant ainsi, jour après jour, leur arôme et goût si caractéristiques.**