

Choux en tourte

Préparation : 45 mn, cuisson : 45 à 50 mn.

Pour une tôle de 24 cm de diam : 400 g de pâte feuilletée surgelée, 1 petit chou pommé, 300 g de poitrine salée, 1 c à soupe de saindoux, 2 oignons moyens, sel, poivre, muscade.

La pâte étant bien dégelée l'étendre sur 4 millimètres d'épaisseur. En garnir la tôle beurrée et légèrement farinée, piquer le fond à la fourchette, la tenir au frais 30 mn.

Couper le chou en quatre. Le faire blanchir pendant 5 mn d'ébullition.

L'égoutter, le couper en fines lanières en éliminant les grosses côtes.

Rincer le lard, couper 6 ou 7 grands lardons assez fins, détailler le reste en dés. Le jeter dans l'eau chaude, le blanchir quelques mn, l'égoutter.

Dans une cocotte faire dorer les petits lardons dans le saindoux, ajouter le chou et les oignons hachés. Faire mijoter à découvert en remuant souvent, saler, poivrer.

Lorsque le chou est fondant, 30 mn environ, ajouter une pincée de muscade, laisser tiédir.

En garnir la pâte, mettre au four chaud 230° (7 au th.) pendant 20 mn.

Disposer alors les grands lardons en surface et terminer la cuisson à 200° (6 au th.). Servir chaud ou tiède. Avec le reste de la préparation faire des chaussons, dorés à l'œuf. Réchauffés le lendemain ils seront encore délicieux.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.