

Le Pithiviers aux Poireaux de Gérard Rabaey

INGRÉDIENTS:

- 400g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 3 poireaux
- 4dl de bouillon de légumes
- 2dl de crème 35%
- 100g de fromage en fines tranches (Vacherin, raclette)
- 100g de lard fumé en fines tranches
- sel, poivre, muscade

PRÉPARATION:

Poireaux:

Laver les poireaux et les découper en tronçons de 5cm de longueur. Cuire dans le bouillon de légumes ou à l'eau pendant 8 à 10 minutes environ. Rafraîchir, égoutter et réserver sur un papier absorbant afin de bien les sécher.

Sauce:

Réduire de moitié 2dl de bouillon de légumes (cuisson des poireaux). Ajouter la crème, amener à consistance et rectifier l'assaisonnement avec le sel, le poivre et la muscade.

Le Pithiviers:

Abaïsser la pâte feuilletée à 2mm d'épaisseur. Détailer deux disques de 25cm de diamètre, puis les laisser reposer 30 minutes au frais.

Déposer une abaisse sur une plaque à four et y ranger les tronçons de poireaux en rosace.

Étaler la sauce refroidie sur les poireaux.

Recouvrir avec les tranches de lard fumé puis les tranches de fromage. Dorer les bords de la pâte feuilletée avec un pinceau, puis recouvrir avec la seconde abaisse. Appuyer délicatement afin de bien souder les deux ronds de pâte. Laisser reposer 30 minutes au frais.

Dorer toute la surface au pinceau et cuire dans un four préchauffé à 240°C pendant 10 minutes puis baisser la température à 200°C. Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes environ.

ASTUCE

Le pithiviers peut être entièrement façonné à l'avance. Il se congèle très bien, on peut ainsi le préparer en début de semaine pour le week-end. Le jour-même il suffira de le glisser au four congelé et d'augmenter le temps de cuisson de quelques minutes...