

Notre recette de cuisine :

Tourtons du Champsaur

Pour une cinquantaine de tourtons:

- 1 kg de farine,
- 4 oeufs entiers,
- 40 g de beurre,
- 3 cuillerées à soupe d'huile,
- 10 pommes de terre,
- 1 gros oignon ou 1 poireau,
- 200 g de crème fraîche ou de tomme fraîche ou 1 St-Marcellin,
- sel et poivre,
- huile pour friture



Préparation de la pâte:

- Verser la farine dans une terrine, faire un trou au milieu.
- Placer dans le trou les oeufs, le beurre ramolli et les 3 cuillerées d'huile. Bien pétrir en ajoutant de l'eau tiède à volonté afin d'obtenir une texture souple.

Préparation de la farce:

- Préparer la purée avec les pommes de terre.
- Si vous voulez rendre la purée plus moelleuse, y rajouter du lait chaud
- couper l'oignon ou le poireau en lamelles et le faire frire à la poêle.
- Mélanger la purée, l'oignon, les oeufs avec la crème fraîche, le fromage frais ou le St-Marcellin.
- Saler et poivrer.
- Mélanger le tout.

Montage des tourtons:

- Etaler la pâte au rouleau, le plus finement possible, en faisant un grand rectangle.
- Ensuite, bien étaler la pâte, répartir la purée par petits tas sur la moitié de la pâte et rabattre l'autre moitié par dessus, les tourtons finis auront une dimension de 8 cm x 4cm ou 6 cm x 3 cm. Certains confectionnent des tourtons de forme carrée.
- A l'aide d'une rondelle, détailler la pâte en petits rectangles (ou carrés) réguliers
- Marquer chaque tourton en aplatissant soigneusement les côtés.
- Les plonger dans l'huile chaude et les faire dorer des deux côtés et les égoutter.

Les tourtons peuvent se manger chauds, accompagnés d'une salade dans laquelle on aura ajouté une gousse d'ail.

Mais l'on peut aussi se servir de la même recette pour faire les tourtons aux pruneaux ou aux pommes et les manger froids en dessert.