



Fiche gastronomie : [Tourte au Reblochon](#)

Pour 6-8 personnes :

■ **Ingrédients :**

- 500g de pâte feuilletée
 - 1 Reblochon laitier
 - 1 œuf
- **Etalez finement la pâte feuilletée**
- **Posez au centre le Reblochon, dont vous aurez gratté la croûte au couteau.**
- **Enveloppez-le dans la pâte.**
- **Soudez les bords de la pâte à l'œuf battu.**
- **A l'aide d'un pinceau, badigeonnez également toute la tourte à œuf, pour lui donner bonne mine !**
- **Faites cuire à four chaud 180 °C pendant 17 à 20 minutes.**
- **Servez tiède et coupé en parts pour servir à l'apéritif.**
- **A savourer avec un Chignin Bergeron.**