

Tourte à l'arroche du Hainaut



Ingédients (4 personnes)

- 2 pâtes brisées pur beurre
- 600 g d'arroche fraîche
- 1 oignon jaune – 2 gousses d'ail
- 4 œufs fermiers
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 120 g de fromage régional râpé
- 20 g de beurre – 1 c. à soupe d'huile de colza
- Noix de muscade – sel – poivre
- 1 jaune d'œuf (dorure)

Informations de préparation

- Nombre de personnes : 4
- Temps de préparation : 25 minutes
- Temps de cuisson : 40 à 45 minutes
- Niveau : Facile
- Coût : Modéré
- Saison idéale : Mai à septembre

Déroulé de la recette

- 1 Laver et blanchir l'arroche 2 à 3 minutes. Égoutter soigneusement et hacher.

- 2 Faire suer l'oignon et l'ail dans le beurre et l'huile.
- 3 Ajouter l'arroche, cuire 5 minutes, assaisonner.
- 4 Battre les œufs avec la crème, incorporer fromage et préparation.
- 5 Foncer le moule, verser la garniture, recouvrir de pâte.
- 6 Souder, pratiquer une cheminée, dorer au jaune d'œuf.
- 7 Cuire à 180°C pendant 40 à 45 minutes.
- 8 Repos 10 minutes avant découpe.

Informations complémentaires

- Alternative : arroche + jeunes orties pour renforcer le caractère végétal.
- Astuce : précuire le fond 10 minutes pour plus de croustillant.
- Accompagnement : salade de jeunes pousses au vinaigre de cidre.
- Accord : vin blanc sec (Auxerrois) ou bière blonde artisanale locale.
- Dressage : servir en parts épaisses, herbes fraîches et filet d'huile de colza.



Une initiative de la Province de Hainaut
– Hainaut Développement
Hainaut Terre de Goûts –
www.hainaut-terredesgouts.be

