



Tourte aux Pompadour Label Rouge, tomates et thon

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 200 g de thon naturel en conserve
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de sauce tomate
- 2 jaunes d'œufs
- 2 pâtes feuilletées
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- huile d'olive
- sel
- poivre

1. Préchauffez le four à 180° C.
2. Faites revenir l'oignon finement émincé dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez le vin blanc et laissez cuire jusqu'à ce que les oignons soient bien fondants.

3. Faites cuire les Pompadour épluchées 20 min dans l'eau bouillante, égouttez-les puis écrasez-les ensuite en purée.
4. Ajoutez à la purée les oignons, le thon, la sauce tomate, la crème fraîche et un jaune d'oeuf. Mélangez délicatement.
5. Placez la première pâte feuilletée sur une plaque de cuisson et étalez une couche épaisse et uniforme de farce en prenant soin de laisser un contour d'1 cm environ. (Vous pouvez découper les pâtes feuilletées en forme de poisson si vous le souhaitez).
6. Placez au-dessus la seconde pâte et soudez avec les doigts les deux pâtes feuilletées. Dorez avec le jaune d'oeuf restant.
7. Enfournez pendant 40 min et dégustez la tourte tiède.

[© Pomme de terre La Pompadour](#)