



LA RECETTE 2023

LA TOURTE DE L'ISÈRE

L'Isère a désormais sa recette à base de saint-marcellin, pommes de terre et noix. Bonne dégustation !

Créer une recette emblématique de l'Isère, tout à la fois économique, conviviale et simple à réaliser chez soi, pour promouvoir la gastronomie iséroise et ses produits phares. Telle était l'ambition du projet lancé en juin 2022 par Jean-Pierre Barbier, président du Département et Christophe Suszylo, vice-président chargé du tourisme et de l'attractivité, président d'Isère Attractivité. Quelques mois plus tard, après sélection de recettes proposées par quatre chefs isérois, le jury présidé par le Grenoblois



Stéphane Froidevaux, chef étoilé et Gault & Millau d'or au Fantin Latour, a tranché en faveur de la tourte de l'Isère concoctée par le chef Alexandre Zdankevitch (qui officie chez Madam à Grenoble). Le résultat a été dévoilé au public le 21 février dernier à l'école hôtelière Lesdiguières en présence de la providence Ouarda La Torre et des vingt-huit élèves de BTS qui ont largement contribué à l'opération. Une belle aventure collective qui pourrait se poursuivre en 2024 !

L 1 h 30 mn de préparation **10 Personnes** **40 mn de cuisson**



LA RECETTE
DU CHEF
ALEXANDRE
ZDANKEVITCH

INGRÉDIENTS : 500 g de farine, 400 g de beurre, 100 g de saindoux, 45 g de liqueur de noix des Pères Chartreux, 1 litre de crème, 7 fromages saint-marcellin, 100 g d'oignons, 80 g de poireaux, 650 g de pommes de terre, 10 g de fécule de pomme de terre, sel, poivre, muscade.

1 PRÉPARER DEUX PÂTES FEUILLETÉES* : mélanger 500 g de farine et 300 g de beurre pommade, ajouter 100 g de saindoux, mélanger à nouveau. Ajouter 10 g de sel, 80 g d'eau et 45 g de liqueur de noix des Pères Char-

treux jusqu'à obtenir une pâte lisse. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer au frigo. Sortir la pâte. Étaler en étoile. Mettre au milieu du beurre de tourage. Plier, abaisser et tourner six fois la pâte (en laissant reposer 20 min entre chaque tour) pour obtenir le feuilletage. Étaler la pâte sur 3 mm et réserver au frigo.

* L'astuce : achetez une pâte feuilletée toute faite !

2 PRÉPARER LA CRÈME DE SAINT-MARCELLIN : faire chauffer 460 g de saint-marcellin dans un litre de crème liquide à feu moyen avec sel, poivre et muscade pour obtenir une crème onctueuse. Réserver.

3 PRÉPARER LA SOUBISE DE POIREAUX : étuver 100 g d'oignons et 80 g de poireaux dans 60 g de beurre sans coloration, ajouter 200 g de crème de saint-marcellin. Mixer avec la fécule de pomme de terre. Réserver.

4 COUPER 650 G DE POMMES DE TERRE en fines tranches. Les précuire dans le reste de la crème de saint-marcellin. Égoutter et réserver.

5 MONTER LES TRANCHES DE POMMES DE TERRE dans un cercle de 20 cm de diamètre en intercalant la soubise et des copeaux de saint-marcellin. Répéter l'opération jusqu'à obtenir une épaisseur de 4 cm. Réserver au frais.

7 SORTIR LA PÂTE À TOURTE. Déposer le gâteau de pommes de terre et de saint-marcellin au milieu. Passer du jaune d'œuf autour et recouvrir d'une seconde pâte à tourte.

8 PIQUER LÉGÈREMENT LA PÂTE. FAIRE DORER.

9 CUIRE 40 MIN AU FOUR À 180 °C.

ZOOM

NOS PRODUITS ISHERE

Pour cette recette, choisissez des produits de la marque « Nos produits ISHERE ».



Liste sur : nosproduits-ishere.fr
+ tous les lieux de vente

