

# Tourte au Bon Grivois



# Tourte au Bon Grivois

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 Bon Grivois entier
- 6 tranches de jambon fumé de Luxeuil
- 1 jaune d'œuf battu
- poivre du moulin

## Préparation

**1** Préchauffez le four à 180 °C (Th.6). Déroulez la pâte feuilletée. Coupez le Bon Grivois en deux horizontalement et déposez la première partie au milieu de la pâte.

**2** Installez les tranches de jambon fumé sur le Bon Grivois. Remontez les côtés de la pâte, en fonçant les bords tout en laissant ouverte la tourte.

**3** Installez sur une plaque de cuisson ou une tourtière. Badigeonnez de jaune d'œuf battu.

**4** Mettez au four 30 min à 180 °C, puis servez avec une salade d'endives aux noix.



**Préparation :** 10 min

**Cuisson :** 30 min

**JuraFlore**  
Fort des Rousses  


Toutes nos recettes sont sur  
[www.juraflore.com](http://www.juraflore.com)

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses  
Réservations au 0384600255 - [www.fortdesrousses.com](http://www.fortdesrousses.com)