 **Tourte savoyarde**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Tourte-savoyarde-DSCN9893.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 400 g de farine**  
**- 1 càc de sel**  
**- 200 g de beurre**  
**- 100 g d'eau  
La garniture :  
- 1 kg de pommes de terre**  
**- 200 g de Tomme de Savoie** **(pesée sans croûte)**  
**- 4 tranches fines de jambon cru**  
**- 200 g de crème fraîche épaisse**  
**- 100 g de lait**  
**- 3 œufs entiers  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade  
- piment d'Espelette**  
**- 1 jaune d'œuf pour dorer  
La sauce :  
- 1 échalote**  
**- 250 ml de vin blanc sec**  
**- les ¾ d'un cube de bouillon de volaille**  
**- 200 ml de crème fleurette**  
**- quelques gouttes de Tabasco**  
**- quelques gouttes de jus de citron  
- 1 morceau de Tomme de Savoie (j'ai oublié de peser)**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 195°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**La pâte brisée :**Vous la préparerez avec les ingrédients donnés et suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau, découper un cercle du diamètre du moule pour former le couvercle.  
Foncer le moule avec le reste de pâte en laissant dépasser un peu de pâte tout autour.  
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Couper la Tomme en petits dés.  
Couper le jambon en dés.  
Éplucher les pommes de terre, puis les râper.  
Les sécher soigneusement dans un torchon.  
Mélanger la crème, le lait et les œufs entiers.  
Ajouter les pommes de terre râpées, les dés de fromage et de jambon.  
Bien mélanger. Saler légèrement, poivrer, râper de la noix muscade et ajouter un peu de piment d'Espelette (**l'assaisonnement doit être bien relevé**).  
Déposer la garniture dans le fond de tarte.  
Poser le couvercle en soudant bien les deux pâtes sur tout le pourtour.  
Découper une cheminée au centre et la maintenir ouverte avec un papier cuisson.  
Décorer avec les chûtes de pâte et dorer au jaune d'œuf.  
Enfourner pour 50 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes sur une grille avant de retirer délicatement le cercle.

**La sauce :**Enlever la croûte de la Tomme et la couper en dés très fins.Hacher finement l'échalote.  
La mettre dans une casserole avec le vin blanc et le morceau de tablette de bouillon de volaille.  
Laisser réduire en remuant et à feu vif jusqu'à évaporation du liquide.  
Incorporer la crème et 2 grosses cuillerées à soupe de dés de fromage.   
Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.  
Ajouter quelques gouttes de jus de citron et quelques gouttes de Tabasco (suivant votre goût).  
Présenter en saucière, chacun nappera à son goût.