



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tourtine coppa chèvre .



Ingrédients pour 1 personnes :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel
- 2 rondelles de chèvre
- 20 g de beurre + 3 g pour le moule
- 3 tranches de coppa
- 45 g de farine
- Herbes de Provence

- Pétrir du bout des doigts la farine avec le beurre, le jaune d'oeuf, le sel et 1 c.à.s d'eau
- Au besoin, rajouter par cuillerées de l'eau pour former une boule qui ne s'effrite pas
- Ramasser la pâte en boule, l'envelopper dans un film et la laisser reposer au frais 1 heure
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, foncer le moule
- Mettre la coppa découpée en lamelles et le chèvre effrité, recouvrir de la pâte
- Enfourner pour 30 minutes à 200°C th. 6-7 à four préchauffé, servir avec une salade

