

*Una Deliziosa Quotidienne*

TOURTELLE  
TWIST ET  
FROMAGERIE



18

### Définition

**Expression "Mener la vie caïeuse (cayeuse)" :** Vivre une odyssée triangulaire amoureuse. Se projeter et se répandre dans l'univers en fluides et substances. Partir en vrille, virée collective. Engager un équipage de fortune. S'organiser à plusieurs. Vivre en bande, en bande serrée, en constellation, sous-entendu de femmes.

Léa Beaubois





## Ingrédients

POUR UNE TOURTE !

- 150 gr de farine  
pour la pâte
- et 25 gr pour la garniture
- 75 gr de beurre salé
- 35 ml d'eau
- 125 gr de fromage frais  
super égoutté  
(genre petit billy)
- 3 oeufs
- quelques zestes  
de citron jaune
- du sel

≈ 18



TOURTELLER TWIST  
ET FROMAGERIE

# LA GOUSE

*Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen*



Commencer par faire la pâte  
brisée en mélangeant avec  
les doigts 150 gr de farine, le  
beurre coupé en ti morceaux  
et une pincée de sel.

Protouiller bien tout entre  
vos deux mains pour que  
ça fasse des petits grumeaux.

Ajouter ensuite un peu d'eau  
et malaxer la pâte  
5 minutes pour quelle soit  
complètement lisse.

La filmer et la mettre au **≡ 18**  
frigo pendant au moins une  
demi-heure (2h dans l'idéal).

TOURT ELLE TWIST  
ET FROMAGERE



# LA GOUSE

*Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen*



Préparer la garniture dans un saladier. Mélanger vigoureusement le jaune des 3 oeufs, le sucre, le fromage frais, une pincée de sel et des zestes de citron. Il faut qu'il ne reste aucun grumeau.

Dans un autre plat, monter le blanc des 3 oeufs en neige. Il faut qu'ils soient le plus ferme possible.

Ajouter une mini pincée de sel peu Aider.

Incorporer -

≈ 18

Adoucement, mais complètement - les blancs en neige à la garniture.



TOURTELLE TWIST  
ET FROMAGERIE



Préchauffer le four au max en  
chaleur tournante (280/300°C).

Abaisser la pâte au rouleau et  
A placer-la dans un petit plat de  
préférence circulaire et haut, comme  
un grand bol.

*Astuce : Si vous  
n'en avez pas, vous  
pouvez utiliser un grand  
bol ou le fond d'un saladier  
comme contreforme et, à l'aide  
de 6 couches de papier alu,  
former un plat adéquat.*

**≈ 18**

Dans ce cas, un papier cuis-  
son en plus est nécessaire

**TOURTELLE TWIST  
ET FROMAGERE**





Mettre la pâte Brisée  
au fond du plat.

Couper le contour à  
niveau et la passer  
au four chaud 5 minutes.

Verser ensuite la  
garniture dans le  
fond de tourt'elle et  
enfourner.

≈ 18



TOURT ELLE TWIST  
ET FROMAGERE





La garniture va gonfler  
légèrement et noircir  
très fortement.

Au bout de 15 minutes,  
baisser le feu à 200°C et  
laisser encore la tourt'elle  
cuire pendant 15 minutes.  
Éteindre le four, et la laisser  
encore pendant 15 minutes.

≈ 18

TOURT'ELLE TWIST  
ET FROMAGÈRE



LA GROSSE

*Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitcher*



Une fois sortie,  
laissez-la  
complètement  
refroidir et passer  
quelques heures  
au frigo.

Se déguste  
fraîchement.

≈ 18



TOURT ELLE TWIST  
ET FROMAGERE



# LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.