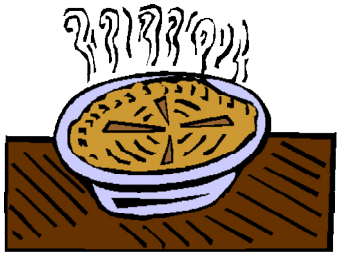
Tourte de Pâques niçoise

Ingrédients :

500 g. de farine, 200 g. de parmesan râpé, 100 g. de gruyère râpé,
100 g. de beurre, 5 oeufs, 1 verre d'huile d'olive, 20 g. de beurre.



- Mélanger la farine aux fromages, incorporer le beurre manié, les oeufs battus en omelette, l'huile puis la levure délayée dans un peu d'eau tiède, mélanger avec insistance.

- Beurrer un moule à bord haut, le remplir aux 3/4 de la pâte.

- Placer le moule à 30° et laisser lever jusqu'à ce que le moule soit rempli par la pâte.

- Cuire à four chaud, la tourte doit dorer.