

TOURTE LORRAINE



Ingrédients :

- * 2 rouleaux de pâte feuilletée (ou 1 de pâte feuilletée et 1 de pâte brisée)
Si vous pouvez utiliser une pâte un peu plus épaisse pour le fond c'est mieux.
- * 250g de viande de porc coupée en petits morceaux (j'ai pris du filet mignon mais vous pouvez prendre par exemple de la grillade de porc qui est moins coûteuse mais aussi moins fine)
- * 250g de viande de veau également coupée en petits morceaux (j'ai utilisé de la viande à blanquette mais vous pouvez prendre de l'escalope)
- * 1 gousse d'ail hachée
- * 2 feuilles de laurier
- * 2 petites branches de thym
- * 1 pincée de 4 épices
- * un peu de noix de muscade moulue
- * 1 petite échalote finement ciselée
- * un peu de persil plat haché
- * 1 petit oignon haché
- * 20 à 25 cl de riesling
- * 200g environ de crème fraîche pas trop épaisse
- * 1 oeuf + 1 jaune pour dorer la tourte
- * 1 petite boîte de champignons émincés (facultatif)
- * un peu de moutarde (facultatif) j'utilise de la moutarde mi-forte

Préparation :

Dans un saladier mélangez les viandes avec les aromates, les épices (sauf la noix de muscade) le persil haché, oignon, échalote, ail, sel, poivre. Versez le vin blanc sur l'ensemble et laissez mariner au moins une nuit.

Après une nuit de macération égouttez et pressez la viande après avoir ôté les feuilles de laurier et les branches de thym. J'y ai ajouté une boîte de champignons bien égouttés également (il faut aussi les presser pour en évacuer le liquide).

Prenez un moule à bord assez haut de 24cm (j'ai utilisé un moule à manqué), tapissez-le de papier sulfurisé.

Garnissez le fond et les parois du moule avec un rouleau de pâte feuilletée (ou brisée), piquez la pâte avec une fourchette, étalez une petite couche de moutarde sur le fond de pâte (facultatif). Recouvrez ensuite avec la viande et éventuellement les champignons en répartissant et en égalisant.

Préchauffez le four à 200°.

Binôme gourmand

Pendant que le four chauffe, recouvrez la viande avec le deuxième rond de pâte et soudez les bords en faisant un "ourlet" et en pinçant avec les doigts tout autour du moule (coupez la pâte en trop si nécessaire). Incisez un trou au milieu du couvercle de pâte, confectionnez une cheminée assez solide à l'aide de papier alu et soudez cette cheminée avec un cordon de pâte. Faites des dessins avec la pointe d'un couteau sur le dessus de la tourte et dorez au jaune d'oeuf.

Enfournez la tourte et cuire pendant 40 mn.

Pendant ce temps, dans un bol mélangez la crème avec un oeuf et une pincée de noix de muscade. Bien battre pour que le mélange soit homogène. Salez et poivrez. Au bout de 40 mn sortez la tourte du four en la laissant dans le moule, elle doit être déjà dorée. Avec une cuillère à soupe ou une petite louche versez la préparation de crème dans la cheminée (vous pouvez utiliser un petit entonnoir) en inclinant délicatement la tourte dans tous les sens pour répartir la crème uniformément à l'intérieur de la tourte.

Enfournez à nouveau à 180° pendant 15 à 20 mn.

Pour ma part j'ai procédé en deux fois en ne versant que la moitié de la préparation de crème dans la cheminée une première fois et en remettant la tourte au four pendant 10 mn puis une deuxième fois en versant le reste de la crème. J'ai ensuite enfourné à nouveau pendant 10 à 15 mn.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com/>