



La tourte de mamie Rose



Recette lorraine de 1930

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de veau

250 g de porc dans l'épaule

Sel, poivre en grains

Echalotes, oignons, feuille de laurier,
cerfeuil, thym

Vin blanc de table

500 g de pâte feuilletée

1 jaune d'œuf

Pour la migaine :

3 œufs

200 à 250 g de crème fraîche

Sel, poivre, muscade

Découpez la viande en dés fin, salez, poivrez, ajoutez échalotes, oignons coupés fins, feuilles de laurier, cerfeuil et thym.

Couvrez d'un bon vin blanc de table et laissez mariner 24 heures en mélangeant de temps en temps.

Garnissez un plateau de pâte feuilletée en laissant un bord suffisant.

Egouttez la viande, enlevez poivre, laurier et thym

Garnissez le fond du moule avec la viande et faites une abaisse avec la deuxième pâte feuilletée pour couvrir.

Soudez les bords et badigeonnez le dessus avec un jaune d'œuf battu.

Faites une cheminée au centre en incorporant un tube de bristol.

Mettez au four chauffé à 200°C et laissez cuire 30 mns.

Préparer la migaine en mélangeant les œufs et la crème. Ajoutez, sel, poivre et muscade.

Introduisez la migaine par la cheminée de la tourte, et laissez cuire encore 30 mns.

