



TOURTE À LA VIANDE ET LÉGUMES



30 min



40-45 min



2 pers.



RÉALISÉ PAR

Les bonnes recettes de Mamie

C'est un plat de toutes saisons. Bien chaud en hiver, mais il peut aussi être mangé froid en été!

INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée
100 g de viande de veau
100 g d'échine de porc
2 oignons, 1 gousse d'ail
1 oeuf
2.5 dl de vin blanc
1 petit bouquet de persil
1 carotte, 1 tomate
ou d'autres légumes
voir des champignons
sel, poivre
huile d'olive
un peu de bouillon de volaille

MARCHE À SUIVRE

Hacher la viande de veau et l'échine de porc.

Peler et hacher les oignons et l'ail. Laver et hacher le persil. Couper en petits cube les légumes. Puis dans un bouillon, les cuire encore assez croquants.

Faire revenir la viande dans une poêle avec un peu d'huile pendant quelques minutes. (max 10 min.)

Ensuite ajouter les oignons, l'ail et le vin blanc. Et laisser mijoter 5 min.
en y incorporant les légumes bien égouttés.

Avec la moitié de la pâte, former un disque.

Déposer la préparation, bien la répartir en laissant un bord.
Puis badigeonner le jaune d'œuf sur la bordure et fermer avec l'autre moitié de la pâte.

Napper le dessus avec le reste du jaune d'œuf, puis faire une ouverture
sur le dessus de la tourte comme un petite cheminée!

Cuire dans un four à 180° pendant 40-45 min

ASTUCES DU CHEF

Comme légumes, vous pouvez utiliser des carottes, petits pois, tomates, poivrons, navets ou des raves, selon vos goûts. Et aussi des champignons.

Vous pouvez aussi faire une salade en accompagnement, si vous n'avez pas mis de légumes dans la tourte.