

Tourte paysanne

Pour 6 personnes.

Repos de la pâte : 2 heures. Préparation : 30 minutes. Cuisson : 45 minutes.

Pour la pâte : 350 g de farine; 125 g de saindoux; 2 œufs; 1 pincée de sel.

Pour la garniture : 350 g de saucisse de Toulouse; 200 g de jarret de veau désossé; 100 g d'épaule de veau (ou 1 escalope); 3 petits suisses; 1 œuf; 2 c à soupe de crème; 1 petit verre de calvados; 6 échalotes; 1 petit oignon; 1 bouquet de persil; 2 gousses d'ail; 1/2 c à café de poudre de thym; 1 pincée de laurier en poudre; sel; poivre mignonnette.

Pour dorer la tourte: 1 œuf.

Pour le plan de travail et le rouleau à pâtisserie : 1 tasse à thé de farine.

Pour le moule : 15 g de beurre.

Préparer la pâte : casser les œufs en séparant les blancs des jaunes; garder les blancs pour un autre usage. Disposer la farine en fontaine; mettre au centre le saindoux, les jaunes d'œufs et la pincée de sel; malaxer rapidement ces éléments du bout des doigts et, dès que la pâte est lisse, la rouler en boule; la laisser reposer pendant 2 heures.

Pendant ce temps, préparer la farce : retirer la peau de la saucisse de Toulouse; en émietter la chair.

Passer la chair de veau au hachoir muni d'une grille moyenne; éplucher et hacher très finement les échalotes, l'oignon et l'ail; laver, éponger et hacher le persil.

Mettre dans une terrine la chair de la saucisse de Toulouse, la viande de veau hachée, les petits suisses, l'œuf entier, la crème, le calvados, les échalotes, l'oignon, l'ail et le persil hachés; ajouter le thym et le laurier; assaisonner de sel et de poivre mignonnette; bien malaxer ces éléments pour obtenir une farce homogène.

Faire chauffer le four à température élevée; beurrer une tourtière (ou un moule à manqué).

Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie; disposer les deux-tiers de la pâte sur le plan de travail; l'aplatir sur une épaisseur de 3 millimètres; en garnir la tourtière (ou le moule à manqué) en laissant la pâte déborder de 2 centimètres tout autour du moule.

Emplir ensuite la tourtière avec la farce; aplatir le reste de la pâte; le poser en forme de couvercle sur la tourtière; humecter légèrement les bords de la pâte; les pincer pour les souder; faire un petit trou au centre du couvercle; rouler un carton mince en forme de cheminée; le glisser dans le trou pour le maintenir ouvert.

Casser l'œuf prévu pour la dorure; le battre en omelette; en badigeonner le dessus de la tourte; dessiner un quadrillage sur celui-ci avec les dents d'une fourchette; glisser la tourte dans le four chaud; la laisser cuire pendant 45 minutes.

Dès la sortie du four, démouler la tourte; en retirer le carton roulé et laisser reposer 15 minutes; servir chaud ou froid.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.