

La Tourte de la Vallée de Munster

Pour 8 personnes

INGREDIENTS

- 750 g de pâte feuilletée
- 1,25 kg de porc haché
- 500 g de bœuf haché
- 2 gros oignons
- 2 pains au lait
- 1 jaune d'œuf
- 1 verre de lait
- Beurre
- Persil
- Sel, poivre

PREPARATION

1. Émincer les oignons et les faire revenir dans une grosse noix de beurre.
2. Émietter les petits pains et les faire tremper dans le lait.
3. Préparer la farce en mélangeant bien les viandes hachées, le pain trempé, les oignons revenus et le persil haché. Saler, poivrer.
4. Abaisser une moitié de la pâte feuilletée dans une tourtière, en laissant dépasser sur les bords. Garnir avec la farce de viande.
5. Découper un couvercle dans le reste de la pâte et le poser sur la farce. Relever et souder les bords en appuyant régulièrement avec une fourchette pour un effet décoratif. Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.
6. Préchauffer le four à 210°C et cuire la tourte 1 heure.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

Se déguste accompagnée d'une salade verte, avec un vin blanc sec d'Alsace : Pinot Blanc ou Riesling.