

Tourte muroise

La délicieuse tourte muroise à base de viande de porc et de veau saura vous mettre en appétit ! Suivez la recette de cette spécialité de la Matheysine.



Une recette facile à réaliser, idéale en plat unique. À savourer bien dorée et croustillante à souhait.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 700 g de noix de veau
- 700 g d'échine de porc
- 100 g de lardons
- 800 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 3 oignons
- 100 g d'olives vertes
- 100 g de champignons de Paris
- 10 cL de vin blanc sec
- thym et laurier
- 15 g de sel, poivre

*Bon
Appetit!*

Préparation :

Découper la viande de veau et l'échine de porc en petits morceaux. Faire frémir les oignons avec les olives dénoyautées, les lardons et les champignons.

Préparer un assaisonnement : sel, poivre, huile d'olive et vin blanc.

Faire mariner le tout pendant la nuit, avec thym et laurier.

Étaler la pâte feuilletée sur un demi centimètre d'épaisseur, pour obtenir deux disques de la taille du plat à tarte.

Reprendre la marinade de la veille (en retirant les plantes aromatiques) et l'étaler (après égouttage) sur la pâte.

Recouvrir avec la seconde couche de pâte, sceller les bords, ajouter une dorure (en badigeonnant le jaune d'œuf). Faire un trou sur le dessus pour permettre d'évacuer la vapeur.

Passer au four à 180°C pendant 1 h.