

Fiche technique Tourte Lorraine

10 personnes

Ingrédients :

1 kg de viande à pâté (porc et veau) coupée par votre artisan charcutier membre de l'Académie Gourmande
1 disque de pâte feuilletée de 16 cm de diamètre
1 disque de pâte feuilletée de 20 cm de diamètre
1 œuf (dorure)

Pour la marinade :

18 g de sel
1 g de poivre
½ g de muscade
50 g d'échalotes
20 g d'ail
20 g de persil plat
50 dl de vin blanc ou gris
20 dl de madère

Pour la migaine :

100 g de lait
100 g de crème
2 œufs
Sel, poivre

Matériel :

1 moule à quiche de 16 cm de diamètre

Progression du travail :

Foncer un moule à quiche de 16 cm de diamètre avec le grand disque de feuilletage en laissant l'excédent de pâte déborder du moule.

Disposer dans le moule foncé la viande préalablement marinée 12 h

Rabattre l'excédent de pâte sur la viande et coller à l'œuf battu

Déposer le petit cercle de feuilletage sur la pâte et la viande et dorer à l'œuf

Laisser reposer 2 heures au frais

Cuire à four chaud 35 mn à 200 °

Faire la cheminée puis remplir de migaine

Continuer la cuisson 20 mn à 125 ° jusqu'à ce que la migaine soit bien cuite

Servir avec une salade verte

Tel : 03 83 52 00 11 Fax : 03 83 52 85 63 Internet : www.mangenot-traiteur.com

s.a.r.l. au capital de 8000 € Siren 766801518 RCS NANCY. APE 151F. CCP 470 75 W NANCY. SNVB 0339407243H. Agrément traiteur n° 54 135 01