



TOURTE DE VIANDES

À LA BOURGUIGNONNE

INGRÉDIENTS

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| 1 PÂTE FEUILLETÉ | 1 ŒUF |
| 1 PÂTE BRISÉE | 1 JAUNE D'ŒUF |
| 325ML DE VIN ROUGE | 1 ÉCHALOTE |
| 2 OIGNONS JAUNE | 1 GOUSSE D'AIL |
| 1 BRANCHE DE CIVETTE
(OIGNON VERT) | PERSIL |
| 100ML DE CRÈME LÉGÈRE
LIQUIDE 18% | THYM |
| 100G D'ÉCHINE DE PORC | LAURIER |
| 100G DE VEAU HACHÉ | SEL ET POIVRE |

PRÉPARATION

LA VEILLE :

- Émincer les viandes.
- Rincer et hacher le persil.
- Éplucher l'oignon et l'échalote puis les émincer finement.
- Éplucher et hacher l'ail.
- Mettre le tout dans un saladier et mélanger.
- Ajouter le vin rouge, le thym, le laurier, saler et poivrer.
- Mélanger.
- Recouvrir le saladier et mettre au réfrigérateur.

LE JOUR J :

- Préchauffer le four à 180°.
- Déposer la pâte brisée au fond d'un plat allant au four.
- Égoutter la farce de viandes.
- La répartir sur la pâte.
- Recouvrir avec la pâte feuilletée.
- Souder les bords.
- Faire un trou au milieu à l'aide d'un couteau pointu pour créer une cheminée.
- Enfourner pour 30 minutes environ.
- Dans un petit ramequin, mélanger 1/3 du jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau.
- Dans un petit bol, mélanger la crème liquide avec les 2/3 du jaune d'œuf
- Sortir la tourte du four.
- Intégrer le mélange crème-œuf dans la tourte par la cheminée.
- Puis la badigeonner de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- Enfourner à nouveau pour 20 minutes.
- Sortir du four et servir chaud ou froid.

ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN - ŒUF – SULFITES

POUR 6 PERSONNES



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Poids net : 235 g 362 kcal
Glucides : 31,3 g dont sucres : 3,6 g
Lipides : 20,7 g dont AG Saturé : 12,4 g
Protéines : 12,5 g
Fibres : 2,4 g
Sel : 1,6 g
Fer : 0,4 mg
Calcium : 24,8 mg

NUTRI-SCORE

