



Tourte à la viande facile

Une savoureuse tourte à la viande facile constituera une entrée de choix pour un repas de fête. Vous pourrez la préparer facilement aussi bien dans un grand plat qu'en portions individuelles.

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson
45 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

350 g de pâte feuilletée

600 g de viande cuite hachée

100 g de petits lardons fumés

1 oignon

10 g de persil

10 g de farine de blé

1 verre de vin blanc

1 œuf

1 c. à soupe d'huile

1 jaune d'œuf pour la dorure

Sel, poivre

1.

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).

2.

Étalez la moitié de la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur votre plan de travail fariné.

3.

Garnissez-en un moule à bords hauts en mouillant légèrement le tour.

4.

Epluchez l'oignon en ôtant le germe et émincez-le. Faites-le revenir à la poêle avec l'huile. Ajoutez la viande hachée, les lardons, le persil lavé et haché. Versez-y le vin blanc. Salez et poivrez. Saupoudrez de farine de blé et mélangez bien avec une cuillère en bois.

5.

Répartissez cette préparation dans le fond de pâte feuilletée. Étalez le reste de pâte au rouleau à pâtisserie et couvrez-en la tourte à la viande facile. Soudez bien les bords de pâte pour fermer la tourte.

6.

Piquez avec une fourchette le dessus de la tourte. Dorez-la avec le jaune d'œuf battu avec un tout petit peu d'eau.

7.

Enfournez pendant environ 45 minutes.

8.

Servez aussitôt votre tourte à la viande facile accompagnée d'une belle salade verte à la vinaigrette.