

LA TOURTE MUROISE

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 de Savoie
Thym laurier
15 g de sel, poivre

Recette :

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 heure.

Source :<http://www.isere-tourisme.com>



Bon Appétit