



🌀 Tourte franc-comtoise 🌀

Cette tourte farcie constitue une succulente entrée à déguster avec un bon Savagnin du Jura .

👤 pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 650 g de pâte brisée
- 250 g de porc maigre ou de jambon à l'os.
- 250 g de noix de veau
- 2 verres de savagnin
- 4 échalotes - quelques brins de persil - thym - laurier
- 3 oeufs
- 15 cl de crème fraîche épaisse

sel et poivre

PREPARATION : 30 mn.

MARINADE : 2 h. **CUISSON :** 1 h.

1 Détaillez les viandes en petits dés ou en languettes. Mettez-les dans une terrine et versez le vin blanc dessus. Ajoutez les échalotes pelées et émincées, le persil lavé, égoutté et ciselé, 1 brin de thym et 1 feuille de laurier. Laissez mariner au frais pendant 2 h.

2 Partagez la pâte brisée en 2 parties égales et foncez une tourtière avec la partie la plus grosse, abaissée sur 4 mm d'épaisseur environ. Egouttez les morceaux de viande

avec les échalotes et le persil, mais jetez le laurier et le thym. Etalez cette farce sur la pâte et confectionnez un couvercle de pâte avec le reste du pâton. Soudez soigneusement les bords en pinçant tout le pourtour et ménagez une cheminée avec une douille ronde et lisse. Séparez un jaune d'œuf et l'appliquer au pinceau sur le dessus de la tourte. Faites cuire la tourte dans le four à 240 °C pendant 45 mn. environ.

3 Dans un récipient cassez les œufs, ajoutez la crème fraîche mélangez en fouettant, salez et poivrez. Sortez la tourte du four et versez cette préparation délicatement dans la cheminée. Remettez-la ensuite dans le four à 200° C et poursuivez la cuisson pendant 15 mn. environ.

Présentez sur un plat, attendre quelques instants et servez.