

Recette de la Tourte de la vallée de Munster

Écrit par Les recettes gastronomiques de Luc

Jeudi, 25 Août 2011 11:30 - Mis à jour Mercredi, 21 Septembre 2011 20:01

Recette de la Tourte de la Vallée de Munster, une délicieuse tourte traditionnelle alsacienne

Ingrédients de la tourte de la Vallée de Munster pour 6 à 8 personnes

- Pour la pâte

0,3 kg de pâte brisée pour le fond

0.3 kg pâte feuilletée pour le dessus

- Pour la farce

1 kg de collet de porc ou moitié porc et veau (épaule) coupé en lanières

un oignon

un verre de vin blanc

15g de sel, poivre, 4 épices

mariner le tout 24h

200g de pain sec trempé dans $\frac{1}{4}$ de litre de lait

150g de champignons de Paris

hacher avec la grosse grille

3 œufs entier

Préparation de la tourte de la Vallée de Munster

Passer tous les ingrédients au hachoir et bien mélanger le tout.

Étaler deux moitiés de pâte en cercle et les farcir avec le mélange

Badigeonner le dessus avec du jaune d'œuf et faire un petit trou avec la pointe d'un couteau au milieu

Cuire une heure à 180° Celsius .

Voilà c'est prêt, il suffit de passer à table après l'appétitif !

Recette de la Tourte de la vallée de Munster

Écrit par Les recettes gastronomiques de Luc

Jeudi, 25 Août 2011 11:30 - Mis à jour Mercredi, 21 Septembre 2011 20:01

