



Recette traditionnelle de la Tourte Lorraine

Ingrédients

Pâte *(à défaut, 2 pâtes brisées)*



100 g de beurre



100 g de saindoux



380 g de farine



1 verre (à moutarde) de lait froid



1 œuf battu



Sel

Viandes



250 g de porc



250 g de veau



250 g de chair à saucisse

Divers



Vin blanc sec



Oignon, échalote, persil

Préparation

Pâte :

Faire une fontaine avec la farine. Emietter le beurre et le saindoux, bien fermes, au milieu de la farine. Mettre une pincée de sel et le lait battu avec l'œuf. Mélanger peu à peu la farine et former une boule de pâte. Laisser reposer au moins 3 heures.

Marinade :

Couper le porc et le veau en lanière et faire mariner les viandes et la chair à saucisse dans du vin blanc sec. Saler, poivrer, ajouter deux feuilles de laurier, un clou de girofle piqué dans un oignon, une échalote, du persil.

Préparation de la tourte :

Etendre les 2/3 de la pâte (pas trop mince) et la disposer dans un moule à tarte.

Egoutter la viande en retirant les condiments et la disposer sur la pâte en couches pas trop serrées (en croisant les lanières).

Rabattre la pâte avec un rabat de 3 cm environ. Badigeonner le rabat avec du blanc d'œuf (le jaune servira pour dorer le dessus de la tourte).

Etendre le 1/3 restant de la pâte et disposer la pâte sur la tourte. Bien la souder en appuyant sur le pourtour badigeonné de blanc d'œuf.

Dorer le couvercle avec le jaune d'œuf battu. Tracer des croisillons avec la pointe d'un couteau.

Faire une cheminée avec du papier carton et la placer au milieu de la tourte.

Cuire à 190° pendant 1h30 à 1h45. Lorsque la tourte est dorée, recouvrir avec du papier d'aluminium et poursuivre la cuisson.

Avant la fin de la cuisson, préparer une « migaine » (en Lorraine, préparation culinaire) composée de six cuillères de lait, six cuillères de crème, deux œufs, sel.

A l'aide d'un entonnoir, introduire cette préparation par la cheminée, en décollant si possible le couvercle sans le casser et en essayant de répartir la migaine sur toute la surface de la tourte.

Remettre 15 mn au four.

A déguster tiède avec de la salade !!