

Tourte à la viande



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

L'origine des tourtes remonte à l'Antiquité. Déjà chez les Romains on parle de «tortosa» (tourtes). En réalité, ces tourtes d'autrefois étaient simplement des tartes recouvertes d'une croûte de pâte, un peu comme celles d'aujourd'hui. Elles étaient soit sucrées soit salées.

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 500 g de viande hachée
- 250 g de champignons de paris
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil
- 3 oeufs
- 20 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Prenez une sauteuse et faites chauffer le mélange beurre et huile. Déposez-y la viande hachée et faites-la revenir à feu vif 5 minutes.
- 2 Égouttez les champignons émincés Pelez, lavez et hachez les échalotes. Ajoutez les champignons et les échalotes au hachis. Salez, poivrez et laissez revenir 5 minutes tout en remuant.
- 3 Ajoutez, alors, 2 oeufs, le persil haché, l'ail haché. Remuez et laissez refroidir.
- 4 Foncez une tourtière avec une pâte feuilletée. Piquez-en le fond avec une fourchette. Garnissez-la de la préparation à la viande. Recouvrez de la seconde pâte feuilletée que vous aurez piqué à la fourchette. Soudez les bords et faites une petite cheminée sur le milieu.
- 5 Badigeonnez toute la surface de la tourte avec le dernier jaune d'oeuf battu additionné d'une goutte d'eau.
- 6 Faites cuire dans le four à 200° pendant 35 minutes. Servez la tourte à la viande avec une salade verte. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

