

# TOURTE DE LA VALLÉE DE MUNSTER

🕒 Préparation : 10 mn

🍳 Cuisson : 1 h



## Ingrédients – 4 personnes

- 600 g de hachis de porc
- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs entiers
- un peu de pain de mie rassis
- un peu de lait
- 2 oignons moyens
- 75g de beurre
- 2 gousses d'ail
- sel-poivre-noix de muscade en poudre
- persil haché

## Préparation

1. Faites tremper le petit pain dans le lait, écrasez-le à la fourchette.
2. Epluchez les oignons, et coupez-les en lamelles.
3. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites rissoler les oignons, ajoutez-les à la viande hachée avec 1 œuf entier, et le pain trempé.
4. Mélangez bien, ajoutez le persil, l'ail, 1 pincée de noix de muscade râpée.
5. Salez et poivrez, mélangez bien l'ensemble.
6. Placez 1 pâte feuilletée dans le fond d'une tourtière en la laissant bien déborder.
7. Répartissez la viande, en formant un dôme. Repliez les bords de la pâte feuilletée, et recouvrez l'ensemble avec la 2eme pâte, soudez bien les bords.
8. Battez 1 jaune d'œuf à la fourchette, et badigeonnez le dessus de la tourte pour obtenir une cuisson bien dorée. Avec les restes de pâte feuilletée, vous pouvez découper des décors que vous placerez sur le dessus de la tourte.
9. Enfourez dans un four préchauffé à 180°, laissez cuire 1 heure au moins.
10. Servez la tourte accompagnée d'une salade verte, ou d'une salade de chou rouge râpé.

