



Tourte de la vallée de munster

Ingredients

Pour 6 personnes

600 g de pâte feuilletée

800 g de porc haché

2 œufs

1 petit pain au lait

15 cl de lait

2 oignons

2 gousses d'ail

1 bouquet de persil

20 g de beurre

Noix de muscade

Girofle en poudre

Sel, poivre

Faites tremper le petit pain dans le lait dans un récipient.

Faites revenir les oignons dans le beurre. Incorporez-les au hachis de viande avec 1 œuf, l'ail et le persil hachés finement, le petit pain écrasé à la fourchette et les épices. Bien malaxer le tout.

Recouvrez une tourtière avec la moitié de la pâte feuilletée ; remplissez-la avec la farce à la viande, recouvrez avec la seconde abaisse de pâte feuilletée et ménagez un petit trou au centre, pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Soudez bien les bords et dorez le tout avec le second œuf battu. Préchauffez le four à 200°, th. 7 et faites cuire pendant 1 h. Servez chaud ou tiède.



Feuilleté au jambon et aux champignons

Pour la sauce Mornay

1/2 litre de lait
40 g de beurre
40 g de farine
2 jaunes d'œuf
100 g de comté râpé
Noix de muscade râpée
Sel, poivre

Ingredients

6 personnes
400 g de pâte feuilletée
400 g de jambon en tranches
250 g de champignons de Paris
1 jaune d'œuf pour dorer
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Faites bouillir le lait dans une casserole. Dans une autre casserole, faites fondre le beurre puis ajouter la farine et faites cuire 2 à 3 mn en remuant. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement. Versez le lait bouillant sur ce roux. Portez à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet et laissez bouillir 2 à 3 mn sans cesser de remuer.

Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant. Assaisonnez de noix de muscade, de sel et de poivre puis incorporez le comté râpé.

Faites chauffer l'huile dans une poêle. Jetez-y les champignons émincés et laissez cuire jusqu'à coloration. Salez, poivrez.

Faites chauffer le four à 210 °C, th. 7. Etalez la moitié de la pâte feuilletée en un rectangle de 25 cm par 15 cm environ. Disposez celui-ci sur une plaque à pâtisserie couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Mettez successivement en couches, en laissant une bordure de pâte de 1,5 cm de largeur tout autour, du jambon, de la sauce Mornay et des lamelles de champignons.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de jambon. Etalez l'autre moitié de pâte. Recouvrez le rectangle. Soudez les bords en les pinçant avec une fourchette. Dorez la pâte au pinceau avec le jaune d'œuf battu dans un peu d'eau et striez la pâte en croisillons à l'aide d'une fourchette.

Tourte à la viande



Pour la marinade

6 échalotes
15 cl de vin blanc sec
4 cuil. à soupe de cognac
1/4 de cuil. à café
de thym
1/4 de cuil. à café
de quatre-épices
Sel, poivre

Ingrédients

Pour 6 personnes
400 g de pâte feuilletée
500 g de veau
500 g de filet de porc
15 cl de crème fraîche épaisse
2 jaunes d'œufs
25 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile

La veille, préparez la marinade: pelez les échalotes et hachez-les menu. Mettez-les dans une jatte ainsi que le vin, le cognac, le thym, les quatre-épices, 1 pincée de sel et du poivre, puis battez le tout à la fourchette. Dégraissez le veau et le porc et hachez-les grossièrement. Versez les morceaux dans la marinade et mélangez bien. Couvrez et laissez mariner 24 h au réfrigérateur en mélangeant de temps à autre.

Le lendemain, égouttez la viande et mettez la marinade de côté. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez le beurre, faites-y revenir la moitié de la viande pendant 10 à 15 mn en remuant fréquemment, puis retirez-la et laissez refroidir. Même opération pour l'autre moitié.

Faites chauffer le four à 230°, th. 7, et sortez la plaque à pâtisserie. Etalez la pâte feuilletée au rouleau. Découpez-y 2 disques de 23 et 28 cm. Posez le petit disque sur la plaque du four et disposez les morceaux de viande dessus en laissant une marge de 1cm tout autour. Battez 1 jaune d'œuf et badigeonnez-en la bande de pâte. Recouvrez le tout avec le second disque en pinçant les bords pour les souder. Faites un trou au centre de la pâte et maintenez cette cheminée ouverte à l'aide d'un petit carton roulé. Dorez à l'œuf.

Mettre au four et laissez cuire 10 mn. Filtrez la marinade, mélangez-la à la crème fraîche et au second jaune d'œuf. Versez le tout dans la cheminée. Laissez cuire encore 10 mn et servez aussitôt.

Jambon en croûte



Pour la sauce

1 orange
1 citron
250 g de gelée
de groseille
4 cuil. à café
de moutarde
5 cl de porto

Ingredients

Pour 6 personnes
450 g de pâte feuilletée
1,6 kg de jambon frais désossé
1 oignon
3 clous de girofle
1 feuille de laurier
1 œuf

La veille, faites tremper le jambon dans une bassine d'eau froide pendant 4 h et changez l'eau deux ou trois fois. Egouttez-le, pelez l'oignon et piquez-y les clous de girofle. Mettez le jambon, l'oignon et le laurier dans un faitout, couvrez d'eau froide, Portez à ébullition, puis réduisez le feu et faites frémir 1 h 30. Egouttez le jambon, posez-le entre 2 planches avec un poids par-dessus et laissez reposer toute la nuit.

Etalez la pâte feuilletée en un grand rectangle, posez le jambon dessus et rabattez la pâte pour le recouvrir. Coupez l'excédent de pâte et soudez les bords en pressant avec les doigts. Humectez la plaque, posez le jambon dessus et laissez reposer 30 mn au frais.

Pour la sauce, Lavez l'orange et le citron, prélevez-en les zestes et découpez-les en fines lanières. Faites les blanchir 5 mn, puis égouttez-les. Pressez l'orange et la moitié du citron, filtrez les jus et ajoutez-y la gelée de groseille, faites chauffer doucement jusqu'à ce que la gelée soit fondue, retirez du feu. Delayez la moutarde avec un peu de préparation précédente dans une saucière, puis ajoutez progressivement le reste du contenu, les lanières de zeste et le porto en mélangeant. Laissez refroidir.

Losque le jambon a suffisamment reposé, faites chauffer le four à 230°, th. 7. Dorez tout le jambon en croûte à l'œuf battu et faites cuire de 20 à 30 mn au four. Servez chaud avec la sauce froide.