

TOURTE AU CHAMPAGNE

Ingrédients :

3 morceaux de sauté de porc
3 morceaux de sauté de veau (type blanquette)
3 morceaux de lapin (bien charnus)
1 morceau de lard gras
1 oignon
2 échalotes
1 brin de persil
ciboulette
sel, poivre
¼ de bouteille de champagne brut
20 cl de crème fraîche épaisse
3 œufs
1 pâte brisée
1 pâte feuilletée

Temps de cuisson :

¾ d'heure à 1 h
température : 170°

Note importante:

Cette tourte est à préparer
24 à 48 h à l'avance.

Désosser les morceaux de lapin et couper les viandes et le lard gras en gros dés et les disposer mélangés dans un saladier, ajouter l'oignon, les échalotes, le persil et la ciboulette coupés, saler, poivrer et mélanger le tout. Recouvrir cette préparation de champagne brut, il faut que le champagne arrive au niveau de la viande. Couvrir le saladier d'une assiette et laisser mariner au réfrigérateur 24 h minimum - 48 h maximum.

Lorsque la viande est bien marinée, elle est blanchie comme cuite par le vin. Egoutter la viande et hacher très grossièrement avec tous les aromates de la marinade. Remettre la viande hachée dans le saladier, battre 2 œufs entiers et les 20 cl de crème fraîche, saler, poivrer et verser sur la viande. Bien malaxer le tout.

Beurrer une tourtière en céramique de préférence ou en pyrex. Disposer une pâte à tarte brisée dans le fond. Verser la préparation de viande au centre, répartir en laissant un vide d'1 cm entre la viande et le bord de la pâte, confectionner un pâté d'une épaisseur de 3 à 4 cm.

Recouvrir de pâte feuilletée et souder les bords à l'aide d'une fourchette en remontant bien les côtés contre le pâté.

Découper 4 petits morceaux d'aluminium à enrouler autour de votre doigt afin de confectionner des cheminées et les planter à travers la pâte sur le dessus de la tourte

à intervalles réguliers.

A l'aide de la pointe d'un couteau, former quelques dessins en forme de feuilles sur le dessus de la tourte sans percer la pâte. A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'un jaune d'œuf toute la tourte.

Faire préchauffer le four. Cuire à 170° pendant $\frac{3}{4}$ d'heure à 1 h. Durant la cuisson, éliminer le jus qui risquerait de ramollir la tourte. La tourte doit être dorée, réduire la température à 150° si elle brunit trop.

Cette tourte peut être dégustée le jour même de la cuisson ou réchauffée le lendemain, elle n'en sera que plus savoureuse. Accompagner de salade, jeunes pousses, roquette.