

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Tourte de viande hachée au cidre

Ingrédients

Pour la pâte :

- 150 gr de farine de sarrasin
- 150 gr de farine T65
- 100gr de beurre
- 60ml de lait tiède
- 60ml d'eau tiède
- sel.

Pour la Garniture :

- 500gr de viande hachée (bœuf haché, steak kefta, chair à saucisse de porc de veau ou de lapin!)
- 50 gr de bacon
- 25gr de beurre
- 1 oignon
- 100ml de cidre
- 150ml de bouillon de viande
- 1c à s de fécule de pomme de terre
- un bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 50gr de sarrasin grillé.

Recette

Pour préparer cette tourte, mélanger d'abord les farines (de chez la [ferme du Ty R'nao](#)) dans un saladier puis ajouter le beurre coupé en morceaux, l'eau tiède et le sel. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Recouvrir le saladier et placer au frais pendant 20mn. Puis, émincer l'oignon et hacher le persil et l'ail puis les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajouter la viande et le bacon. Cuire à feu vif 3 mn puis ajouter la fécule et mélanger bien. Verser le cidre et continuer la cuisson 3 mn avant d'ajouter le bouillon de bœuf. Cuire à découvert 15 mn à feu doux. Ajouter le persil et le sarrasin grillé. Sortir la pâte du frigo l'étaler et découper 2 disques du diamètre de votre moule. Beurrer le moule, placer le premier disque le

piquer à la fourchette. Ensuite, verser la garniture et recouvrir du deuxième disque, souder les bords de la tourte avec un peu d'eau. Découper un cercle de 2 cm au milieu. Et enfin, enfourner 20 mn à 180 °C. A manger chaud ou tiède avec une belle salade de printemps!