

## TOURTE A LA VIANDE

### Ingrédients:

2 fonds de pâte feuilletée ou brisée  
200g d'échine de porc (que j'ai préféré couper en fine lamelles)  
200g de bœuf haché  
1 oignon, 1 échalote  
sel, poivre  
2 verres de vin blanc (riesling)  
persil et ciboulette haché  
de la muscade ou un peu de macis (une pointe de couteau)  
20cl de crème fraîche  
2 jaunes d'œufs, un œuf entier battu.

La veille, mettez à mariner la viande coupée en petites lamelles (ou hachée grossièrement) avec l'oignon, l'échalote et les herbes hachées, le vin blanc, du sel et du poivre et un peu de macis. Bien mélanger.

Garnissez un moule à tarte à bords hauts avec un fond de pâte, placez la farce au centre ; posez le deuxième cercle de pâte au-dessus, soudez les bords, dégagez une cheminée au centre. Dorez avec l'œuf battu mélangé à une cuillère à soupe d'eau. Placez la tourte 25mn à four chaud (180°/200°).

Préparez le flan en mélangeant la crème fraîche et les 2 jaunes et garder au frais. Au bout des 25mn, coulez le flan dans la tourte par la cheminée et enfournez le tout pour encore 15mn.

- Vous pouvez aussi ajouter du veau dans la tourte.
- A servir avec une salade de votre choix
- le macis est l'enveloppe de la noix de muscade. Saveur : plus subtil et plus poivré que la noix de muscade.