

Tourte de la Vallée

Préparation : 15 min

cuisson : 1 h

personnes : 8

Ingrédients :

- 100g de beurre
- 2 œufs + 1 jaune
- 25 cl de crème fraîche
- 500g de hachis de bœuf
- 2 oignons
- 500g de hachis de porc
- 2 pâtes feuilletées
- persil, ciboulette
- sel, poivre

Préparation :

Faire revenir dans le beurre les oignons hachés. Les mélanger avec le hachis de porc et de bœuf. Ajouter les œufs entiers et la crème. Saler et poivrer.

Hacher finement le persil et la ciboulette. Les incorporer au mélange. Beurrer un moule à tourte y mettre la première pâte. Recouvrir le moule en laissant les bords déborder. Garnir de la farce. Relever la pâte tout autour et la recouvrir avec l'autre pâte. Souder avec les doigts les deux parties de pâte. Dorer à l'aide du jaune d'œuf.

Cuire à four chaud, à 220°C (thermostat 7-8), pendant 1 heure.