

Les **RECETTES LORRAINE** de **TOUT-METZ.COM**

LA TOURTE LORRAINE

La **tourte lorraine** est une **tourte à la viande marinée dans du vin blanc**, un plat typiquement Lorrain. C'est une sorte de variante du pâté lorrain.



Si la préparation et la cuisson ne nécessitent guère plus qu'une heure, il faut laisser un **temps de repos de 6h** à la marinade.

Préparation : 30 minutes	Cuisson : 40 minutes
Difficulté : 3/10	Ustensiles : classiques
Coût : moins de 15€	Saison : toute l'année

Ingrédients

Pour **4 personnes** :

- 200g d'échine de porc coupés en petits morceaux
- 200g d'épaule de porc coupée en lamelles
- 400g d'échine de veau coupés en petits morceaux
- 300 gr de pâte brisée
- 300 gr de pâte feuilletée
- 2 échalottes finement hachées
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 5 brins de persil plat haché
- 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 10 g de sel
- 1 belle pincée de poivre
- 4 oeufs
- 1/4 litre de lait
- 100 g de crème légère
- 1 bouteille de riesling pour la marinade

Pratique : ouvrez notre [page de conversion des unités de mesures culinaires](#) !

Ustensiles de cuisine

Pour préparer une tourte lorraine, munissez vous du **matériel** suivant :

- 1 grand saladier
- 1 hachoir
- 1 couteau
- 1 cuillère
- 1 plat à tarte
- 1 bol large
- (idéalement) 1 pinceau de cuisine

Préparation

Cette recette **nécessite de faire mariner la viande au moins 6h** avant de commencer. De préférence, on fera mariner la viande la veille au soir pour cuisiner le lendemain midi. Voici le mélange pour la marinade :

- verser une partie de la bouteille de vin blanc dans un grand saladier
- hacher les échalottes, le persil et l'ail
- éplucher l'oignon et le piquer avec les clous de girofle
- verser le tout dans le saladier qui contient le vin
- ajouter le laurier, un peu de sel et de poivre
- placer la viande dans la marinade
- ajuster avec ce qui reste de vin en fonction de la taille de votre saladier
- laisser reposer au moins 6 heures

Elaboration

- étalez votre pâte brisée au fond du plat à tarte, laissez un débord généreux de 3 cm environ
- sortez la viande de la marinade, égouttez-la (sans pour autant l'essorer)
- retirez l'ail, l'oignon et le persil
- disposez la viande marinée sur le fond de pâte
- saler et poivrer très légèrement
- faites préchauffer votre four pendant 10 minutes à thermostat 7-8 (env 200°)
- étaler le fond de pâte feuilletée qui servira de dessus
- placez la comme un couvercle au dessus de la tourte, sans comprimer
- soudez les bords des deux pâtes en les plissant et en mouillant avec un peu d'eau
- pratiquez une petite ouverture au centre du couvercle de pâte (au dessus, de la taille d'une pièce de monnaie).
- décorez en faisant quelques croisillons à l'aide de la pointe d'un couteau
- badigeonnez d'un jaune d'oeuf avec le pinceau pour dorer à la cuisson
- placez votre tourte au four pendant 25 minutes environ
- pendant ce temps, dans le bol, et mélangez 3 oeufs, le lait, la crème fraîche, 1 pincée de sel pour constituer une migaine
- servez-vous un pastis pour patienter 😊

La recette en ligne sur : <http://tout-metz.com/recette/tourte-lorraine/>

- après les 25 minutes de cuisson, retirez la tourte du four et abaissez la température du four sur thermostat 6
- versez la migaine, préparée dans votre bol, par la petite cheminée de la tourte
- remettez votre tourte au four pendant au moins 20 minutes, contrôlez jusqu'à ce que la tourte soit **cuite à coeur**
- c'est prêt !

Bon appétit !

Conseils

Servir avec un vin blanc sec d'Alsace de type **Riesling**, et une **salade** de saison en accompagnement.