



## Tourte à l'alsacienne

Note de la recette :

**4**  
**5**

**Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**25 min**

Temps de cuisson :

**1 h**

Temps de repos :

**30 min****imprimer la recette**

- Pour la pâte :
  - 500 g de farine
  - 250 g de beurre
  - 1 c. à soupe d'huile
  - 1 verre d'eau
- Pour la garniture :
  - 500 g de hachis de boeuf
  - 250 g de saucisses (blanches)
  - 1 oeuf
  - 1 gousse d'ail haché
  - 1 oignon haché
  - 3 c. à soupe de persil haché
  - noix de muscade râpée
  - 2 feuilles de laurier
  - un peu de lait
  - 1 jaune d'oeuf
  - sel, poivre

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Préparez la pâte à l'avance pour la laisser reposer au frais.

Mélangez tous les ingrédients (les saucisses devant être coupées en rondelles) de la garniture sauf les feuilles de laurier, le lait et le jaune d'oeuf.

Avec les 2/3 de la pâte, foncez une tourtière en prévoyant un bord assez large.

Étalez la farce sur la pâte et disposez dessus 4 1/2 feuilles de laurier. Rabattez sur la farce le bord de la pâte et badigeonnez-le avec un peu de lait.

Abaissez le reste de la pâte et recouvrez la tourte en faisant bien adhérer les bords.

Dorez ce couvercle de pâte au jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau. Aménagez une cheminée au centre et dessinez des motifs avec des formes à petits fours, un couteau ou une fourchette.

Enfournez pendant 1 heure.