



Tourte lorraine

Par Serge CARLIN

Préparation

Couper la viande en fines lamelles, saler, poivrer, ajouter les épices. Faire mariner avec le vin blanc pendant 12 heures.

Mélanger l'œuf avec la crème. Abaisser la pâte brisée pour fonder le moule. Ajouter la viande et la migaine. Faire un couvercle avec la pâte feuilletée et pratiquer une cheminée au milieu.

Dorer au jaune d'œuf le dessus de la tourte. Enfourner à 200°C pendant 40 à 45 mn.



ingrédients

pour 4 personnes :

- 400 g d'épaule de porc
- 300 g de pâte brisée
- 200 g de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 100 g de crème
- sel, poivre
- ail, échalotes
- 4 épices
- muscade
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'Armagnac.

Vin Conseillé

Gris de Toul.



Boucherie charcuterie Carlin A votre service depuis 1872.

36, rue Carnot - 54470 Thiaucourt
tél : 03 83 81 90 15 - fax : 03 83 83 51 42

Spécialités

- 1974 Médaille de bronze (pied de cochon) - St Menehould.
- 1977 Médaille de bronze (pied de cochon) concours national Paris.
- 1993 Médaille d'argent (Pâté de campagne) concours international Mannheim.
- 1993 Médaille d'or (pâté de foie).
- 1994 Médaille d'or (saucisson lorrain) grand baillage des Pays Bas.
- 1994 Médaille d'or (Andouille).
- 1995 Médaille d'argent (terrines de lapin) concours international Mannheim.
- 1997 1^{er} prix France-Est. Concours national du meilleur boudin blanc. Essay (Orme).
- Viande de Lorraine.

Spécificités

Fermé le dimanche et le lundi.
Présent au marché de Pont-à-Mousson le samedi matin.