



Tourte de la vallée de Munster

Plongez au cœur des saveurs de l'**Alsace** avec la tourte de la **vallée de Munster**, un incontournable du terroir. Cette tourte généreuse, garnie de viande savoureuse, est enveloppée dans une pâte dorée et croustillante. Chaque bouchée révèle un équilibre parfait entre le fondant et la tendreté de la viande, sublimé par des épices. Un **plat convivial** et réconfortant, à partager autour d'une table gourmande, pour un voyage gustatif en plein cœur des montagnes alsaciennes.

Les ingrédients pour la recette :

- 400g de [porc](#) maigre haché
- 5 tranches pain de mie
- 20cl de lait demi écrémé
- [1 oignon](#)
- [1 gousse d'ail](#)
- [2 branches de persil](#)
- 1 jaune d'œuf
- 50g de beurre doux
- [500g de pâte feuilletée rapide](#)
- Noix de muscade
- [Sel fin](#)
- Poivre du moulin



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 6 personnes

La réalisation de la recette :

Une **spécialité d'Alsace**, cette tourte se déguste froide accompagnée d'une salade verte. Vous pouvez la consommer en plat principal lors d'une journée d'été, accompagnée de tomates fraîches.

Éplucher les oignons et les **émincer finement**. Les faire revenir dans une casserole avec le beurre sur feu doux. Éplucher et hacher l'**ail**. Mettre le pain de mie à tremper avec le lait dans un récipient. Hacher finement la chair de porc et de veau. Laver et hacher le **persil plat**.

Ajouter à la viande de porc et de veau les **oignons rissolés**, l'ail et le persil haché. Bien mélanger l'ensemble et ajouter le pain de mie **égoutté**. Assaisonner de sel fin, noix de muscade et poivre du moulin. Mettre un film alimentaire sur votre farce et la réserver au **réfrigérateur**. Abaisser la moitié de votre pâte feuilletée et foncer une tourtière ou un moule à génoise de 25 cm de diamètre. Laisser dépasser **sur les bords** du moule un peu de pâte feuilletée. **Garnissez** votre tourtière avec la farce de viande et bien l'étaler. Étaler le reste de votre pâte feuilletée et découper un disque de 25 cm de diamètre. Avec le **jaune d'œuf** et un peu d'eau, badigeonnez le bord de pâte de votre tourtière et déposer votre disque de pâte feuilletée par-dessus **la farce**. Relever et souder les bords de l'abaisse inférieure en pinçant les deux pâtes. Voir la vidéo pour bien réaliser le soudage des deux pâtes. **Après avoir** réalisé votre tourte, badigeonner de jaune le dessus de votre tourte à l'aide d'un pinceau de cuisine. À l'aide d'une fourchette, réaliser des rainures en partant des bords vers le centre de la tourte. Enfourner votre tourte dans un four chaud pendant **45 minutes à 180 °C**. Laisser refroidir avant de la mettre au réfrigérateur pendant **6 heures**. Pour sa consommation, il est préférable de la sortir du réfrigérateur 1 heure avant sa dégustation.

Plaisir
La gourmandise culinaire