

Je n'avais pas beaucoup d'inspiration pour le menu du jour et je me suis souvenue que j'avais au congélateur de la pâte feuilletée maison. Il ne manquait plus qu'à trouver avec quoi la remplir...

L'association pommes de terre et kefta a très bien fonctionné!! J'ai cuit les pommes de terre dans de la crème et du boursin cuisine avec quelques épices et des poireaux.

En parallèle, j'ai préparé ma viande hachée comme pour en faire des keftas orientales : oignon, coriandre, cumin, cannelle, raz-el-hanout, piment et curry. Le tout reposant minimum 2 heures (préparer la veille c'est meilleur!!!)



La recette pour 4 personnes:

- 4 pommes de terre
- 300g de bœuf haché
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 grosse poignée de rondelle de poireaux
- 1 oignon
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1/2 càc de cumin, curry, raz-el hanout
- 1 pointe de couteau de cannelle et de piment
- sel, poivre
- 20cl de crème liquide
- 2 càs de boursin cuisine ail et fines herbes
- muscade



La veille : préparer la viande avec les épices (cumin, curry, raz-el-hanout, cannelle, piment, sel, poivre), la coriandre et l'oignon émincé très finement.

Le jour J : couper les pommes de terre en rondelles et les cuire dans la crème liquide rallongée avec un peu d'eau.

Ajouter le boursin cuisine, le sel, le poivre et la muscade. Laisser cuire 30 min à feu moyen en surveillant et réajustant le niveau de sauce.

Après 30min, ajouter les rondelles de poireau et poursuivre la cuisson pendant 15 min.

Assemblage de la tourte

1. Étaler la première pâte dans un moule (de préférence sans fond pour une meilleure cuisson)
2. Remplir le fond d'une couche de pommes de terre
3. Ajouter une couche de viande hachée marinée (totalité de la viande)
4. Remettre une seconde couche de pommes de terre et verser la sauce restante (celle-ci doit être épaisse)
5. Recouvrir l'ensemble avec la deuxième pâte feuilletée, rabattre les bords, couper à l'emporte-pièce des motifs à coller sur la pâte et pratiquer une incision en croix au centre de la tourte afin d'y faire pénétrer une cheminée (papier cuisson roulé). Celle-ci va aider à la diffusion homogène de la chaleur et permettre à la pâte de lever uniformément.



Enfourner à 200°C pendant 25 min (ou jusqu'à coloration).