



# LA RECETTE DU MOIS

— JANVIER 2025 —



## Tourte des rois



Pour 6 personnes



Temps de  
préparation : 25 min



Temps de cuisson :  
40 min

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

### à la boucherie de la cité-Jardin :



500 g de viande hachée  
(bœuf, porc, ou un mélange  
selon votre goût)

### chez votre épicier :



2 rouleaux  
de pâte  
feuilletée



1 oignon moyen,  
finement  
haché



2  
gousses d'ail,  
écrasées



1 carotte,  
coupée en  
petits dés



100 g de  
champignons,  
émincés



1 tomate,  
coupée en  
petits dés



2 c.a.s. de  
concentré de  
tomates



100 ml de  
bouillon de  
bœuf



1 cuillère à café  
d'herbes de  
Provence



1 c.a.s. d'huile  
d'olive



Sel,  
poivre

# LES ÉTAPES DE LA RECETTE

## Préparer la farce :

- 1** Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive. Faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter la viande hachée et cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- 2** Incorporer les dés de carotte, champignons et tomate. Cuire 5 minutes. Ajouter le concentré de tomates, les herbes de Provence et le bouillon
- 3** Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement. Assaisonner avec du sel et du poivre. Laisser refroidir.

## Assembler la tourte :

- 1** Préchauffer le four à 200°C. Étaler un disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartir uniformément la garniture (refroidie) sur la pâte, en laissant 2 cm de bord.
- 2** Humidifier les bords avec un peu d'eau, puis recouvrir avec le deuxième disque de pâte.
- 3** Sceller les bords en pressant avec une fourchette. Faire une petite cheminée au centre pour laisser la vapeur s'échapper.
- 4** Badigeonner la surface avec un mélange de jaune d'œuf et de lait.

## Cuisson :

- 1** Enfourner la tourte pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante.
- 2** Laisser reposer 5 minutes avant de découper. Servir avec une salade verte ou des légumes vapeur.

*Régalez-vous !*

**N'hésitez-pas à nous partager vos festins :**



@boucherie\_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin