

Tourte veau jambon gruyère



Ingrédients nécessaires

gruyère : 150g
escalope de veau : 300g
jambon blanc : 200g
pâte feuilletée : 2
jaune d'œuf : 1
poivre : 6 pincée(s)
sel : 5 pincée(s)
oignon : 2
persil haché : 3cs
œuf dur : 2

Préambule

Cuisine une délicieuse tourte qui mêle du veau à du jambon, du gruyère et bien d'autres saveurs !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 200°C. Puis, demande à un adulte d'émincer les oignons et de les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.



Etape 2

Coupe le veau en petits morceaux.



Etape 3

Demande à un adulte de hacher le veau à l'aide d'un hachoir électrique.



Etape 4

Découpe ensuite le jambon en petits carrés.



Etape 5

Demande à un adulte de le hacher.



Etape 6

Découpe ensuite les œufs durs en petits morceaux.



Etape 7

Coupe le gruyère et fais de petits cubes.



Etape 8

Mélange le jambon, le veau, les oignons, le gruyère, les œufs et le persil.



Etape 9

Ajoute du sel et du poivre.



Etape 10

Etale une pâte feuilletée dans un moule à tarte et pique le fond avec une fourchette.



Etape 11

Verse ton mélange sur la pâte.



Etape 12

Recouvre avec la deuxième pâte et fais un trou au centre avec un couteau.



Etape 13

Utilise un peu d'eau pour coller les deux pâtes ensemble. Puis, fais une petite cheminée en aluminium afin que le jus contenu dans la tourte puisse s'évacuer à la cuisson.

Prends une fourchette et dessine de jolis motifs sur le dessus de ta tourte.



Etape 14

Utilise le jaune d'œuf pour enduire le dessus de la tourte. Cela lui permettra de dorer à la cuisson.



Etape 15

Demande à un adulte de surveiller la cuisson de la tourte. Elle doit cuire 20 minutes à 200°C et 20 minutes à 140°C.



Etape 16

Enfin, demande à cette même personne de sortir la tourte du four. Elle peut être servie avec une salade verte, par exemple. Bon appétit !

