



TOURTE MENAGERE

J'ai mis dans mon super robot-coupe : les tranches de rôti coupées en cubes, le persil (plat) : 2 belles poignées de feuilles, 1 grosse échalote grise, 4 gousses d'ail, sel, poivre. Et vas-y hâche! J'ai pris mon super rouleau à pâtisserie, les 2/3 de ma pâte feuilletée (maison) et j'ai étalé... tapissé mon moule en tôle où j'avais mis un rond en papier sulfurisé. J'ai versé mon mélange haché, j'ai rabattu la pâte dessus. Puis j'ai étalé le 1/3 restant de ma pâte. Ah j'ai oublié, j'avais bien-sûr passé du jaune d'oeuf sur le bord de pâte rabattue. Vous suivez ? J'ai posé mon rond de pâte dessus, en appuyant avec mes petits doigts, bien propres, repassé le pinceau de jaune d'oeuf, dessiné avec la fourchette, enfourné au four préchauffé à 210° (th.7) pour 35 min.

A déguster avec une salade mélangée bien relevée (huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigre de noix, persil, ail, échalote, sel, poivre et le truc une toute petite c à c de moutarde à l'ancienne)