

# RECETTE PÂTISSERIE

## TOURTE A LA VIANDE

Acheter deux pâtes feuilletées « Herta grand-mère ».

Beurrer légèrement un cercle, foncer comme pour une tarte, lever légèrement le cercle et descendre la pâte.

Pour la marinade : (pour 1 kg)

500 g de veau – 500 g de porc – 30 g d'échalotes – 20 g de sel – 200 g de vin blanc – 50 g d'huile – 2 feuilles de laurier – thym – 2 clous de girofle – poivre.

Couper en lamelles, mélanger le tout et laisser mariner 24 heures.

Bien répartir la farce dans les angles, pincer les bords au dessus de la viande, couper la pointe de pâte, ressouder et mettre de l'œuf au pinceau, décoller la pâte du cercle, dorer pour coller le couvercle, couper un couvercle à peine plus grand, faire un trou au centre et mettre sur le dessus, dorer à l'œuf. Faire des décorations à l'aide du couteau.

Démarrer la cuisson à 210°C, dès que cela commence à dorer, descendre à 190°C, cuire entre 1 heure et 1 heure 15. 30 minutes avant la fin de la cuisson ajouter un flan à l'aide d'une grosse seringue.

Pour le flan : 2 œufs – 100 g de crème – sel – poivre.



# CAKE AUX FRUITS

180 g beurre – 165 g de sucre glace – 175 g d'œufs – 265 g de farine tamisée – 8 g de levure chimique – 150 g de fruits confits – 150 g de raisins secs – 2 zestes de citron – 20 g de rhum (facultatif) – ½ cuillère de gingembre (facultatif).

Bigarreaux rouges et amandes effilées pour le dessus du cake.

Faire mousser le beurre au batteur, ajouter le sucre glace, puis les œufs au fur et à mesure. Ajouter ensuite la farine et la levure tamisée, puis les fruits confits coupés en petits dés, les raisins, les zestes de citron, le rhum et le gingembre.

Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé, mettre la pâte à la poche à douille, ajouter sur le dessus les bigarreaux confits et les amandes effilées.

Cuire à 190°C durant 1 heure.

