



(Source : <http://www.grives.net>, recette Tchoi des bois)

Tourte à la grive



👉 à préparer le matin
pour déguster le soir

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf
- 6 grives
- 12 baies de genièvre
- 300 g de farce de veau
- Sel
- Poivre

Préparation :

Plumez et videz les grives. Désossez-les grossièrement, crues, et passez-les au hachoir.

Écrasez soigneusement les 12 baies de genièvre.

Mélangez bien la farce, le hachis de grives, le genièvre écrasé, salez et poivrez. Laissez reposer au frigo jusqu'en fin d'après-midi.

Préchauffez votre four à 160°C.

Disposez dans un plat la pâte feuilletée, puis garnissez avec la farce, en laissant 1 cm au bord. Passez ce bord au jaune d'œuf, pour coller la seconde pâte par-dessus. Faites une cheminée centrale avec du papier sulfurisé, puis dorez à l'œuf.

A l'aide d'un couteau, dessinez des losanges sur la pâte supérieure.

Enfournez 45 minutes, jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée. Si la pâte du fond reste trop souple à l'issue de la cuisson, vous pouvez alors repasser la tourte sur grille en enlevant le plat pour chasser l'humidité résiduelle.