

La recette de la tourte du Roi Manfred

Pâte brisée façon Moyen âge:

200 gr de farine T80 ou T45
100 gr de saindoux
5 gr de sel
10cl eau environ

Farce:

250g de foie de volaille
250g de gésiers de volaille
250g de ventrèche ou poitrine de porc fraîche
2 noix de saindoux
4 œuf
Une cuillère à café de poivre moulu
Une cuillère à café de sel

Façons:

Faire la pâte briser façon Moyen Âge :

Mélangez la farine avec le saindoux coupées en petits morceaux jusqu'à obtenir une consistance de sciure ajoutez l'eau dans la quel on aura fait dissoudre le sel, et mélangez rapidement du bout des doigts, sans trop travaillé, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Laissez reposer le bâton au moins deux heures au frais, bien enveloppé, avant d'utiliser

Farce :

Par ailleurs hacher les viandes. Salez et poivrez suivant votre goût et faire revenir dans le saindoux. Réserver et laissez refroidir. Incorporé un à un les œufs dans la préparation au refroidi. Faire une abaisse et foncer un moule a manqué, y versez la farce et recouvrir d'une seconde abaisse de Pâte.

Cuire à four chaud 200° thermostat 6 (pendant 45 minutes à 1h). Servir chaud ou froid.