

Tourte à la viande

Ingrédients :

*1 kg d'échine
de porc
épices, sel, persil,
thym, laurier, ail,
un oignon
3 cuillères d'huile d'arachide*



Mettre macérer dans du vin rouge l'échine de porc coupée en tout petits morceaux ; y ajouter épices, sel, thym, laurier, ail, l'huile d'arachide.

Laisser macérer 18 heures en remuant de temps en temps.

Préparer une pâte brisée et en garnir un moule préalablement beurré. Y verser la viande égouttée, retirer le persil, le thym, l'oignon, l'ail, et couvrir avec la pâte restante. N'oubliez pas de mettre une cheminée en papier.

Cuire une heure à feu modéré.