

# Ecosse – Tourte à l'agneau – Revisitée



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min TH7



500g d'agneau  
haché



2 pâtes brisées  
à dérouler



1 oignon haché



2 càs graisse de  
canard ou d'oie



1 cube de mouton  
à diluer 1V. d'eau



1/2 càc de  
noix muscade



1 pincée de  
cannelle



2 càs de sauce  
Worcestershire



2 càs d'huile  
d'olive pimentée



Poivre du moulin,  
sel 1/4 càc

## Préparation

1. Préchauffer le four à TH 7 – 210°C
2. Peler et émincer l'oignon, le faire brunir dans une poêle avec un fond d'huile d'olive.
3. Option 1 : Rajouter 1 gousse d'ail écrasée à la fourchette, ou bien....
4. Option 2 : Rajouter 1 càs de mélange d'herbes et ail hachés (mélange du commerce)
5. Rajouter l'agneau haché et cuire 10 min, en remuant.
6. Rajouter 2 càs de graisse de canard ou d'oie, et 2 càs de sauce Worcestershire, mélanger.
7. Incorporer la tablette de mouton diluée dans 1/2 verre d'eau, mélanger.
8. Rajouter les épices, 1 càs d'huile d'olive pimentée, saler léger, poivrer suivant votre goût.
9. Mettre une pâte brisée dans le fond du moule à gratin. Laisser déborder les bords.
10. Verser l'appareil sur la pâte, dans le moule.
11. Recouvrir de la 2<sup>ème</sup> pâte brisée. Bien refermer les bords.
12. Option 3 : Dorer le dessus de la pâte avec un jaune d'œuf.
13. Option 4 : Parsemer le dessus de fromage râpé comté ou emmental.
14. Faire une cheminée au centre de la tourte.
15. Enfourner pour 35 min à TH7 (210°C). Vérifier la dorure.
16. Servir sur un lit de salade assaisonnée (Huile d'olive, vinaigre à l'échalote, ail)

\* \* \* 13 février 2020 \* \* \*