

LA TOURTIÈRE D AGNEAU

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tourtiere-agneau/>

De l'Agneau, des épinards et des herbes. Un plat élégant de tradition, à partager pour une belle occasion !

Parts : 6

Temps de préparation : 45 Minutes

Temps de cuisson : 1 H 30 Min

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Viande,

Ingrédients

Pour une tourtière de 21 cm de diamètre (6 personnes)

*Garniture

30 grammes de Beurre

30 grammes d'Huile végétale 3 Centilitres/30 Millilitres

200 grammes de Patates douces

420 grammes d'Oignons

4 Gousses d'Ail

3 Branches de Céleri

du Sel

du Poivre

1/2 cuillère à soupe de Thym

10 grammes de Persil

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sucre

1 pincée de Poivre de Cayenne

1 cuillère à café de Concentré de tomates

500 grammes de Viande d'Agneau

60 grammes de Vin Blanc 6 Centilitres/60 Millilitres

50 grammes de Feuilles d'Épinard

*Pâte

2 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

LA TOURTIÈRE D'AGNEAU

Pour une tourtière de 18 cm de diamètre (4 personnes)

***Garniture**

22 grammes de Beurre

22 grammes d'Huile végétale 2,2 Centilitres/22 Millilitres

146,9 grammes de Patates douces

308,5 grammes d'Oignons

2,9 Gousses d'Ail

2,2 Branches de Céleri

du Sel

du Poivre

0,3 cuillère à soupe de Thym

7,3 grammes de Persil

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sucre

1 pincée de Poivre de Cayenne

0,7 cuillère à café de Concentré de tomates

367,3 grammes de Viande d'Agneau

44 grammes de Vin Blanc 4,4 Centilitres/44 Millilitres

36,7 grammes de Feuilles d'Épinard

***Pâte**

1,4 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI

1,4 Jaunes d'Oeuf 28 grammes

Pour une tourtière de 23 cm de diamètre (7 personnes)

***Garniture**

35,9 grammes de Beurre

35,9 grammes d'Huile végétale 3,59 Centilitres/35,9 Millilitres

239,9 grammes de Patates douces

503,8 grammes d'Oignons

4,7 Gousses d'Ail

3,5 Branches de Céleri

du Sel

du Poivre

0,5 cuillère à soupe de Thym

11,9 grammes de Persil

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sucre

1 pincée de Poivre de Cayenne

1,1 cuillères à café de Concentré de tomates

599,7 grammes de Viande d'Agneau

71,9 grammes de Vin Blanc 7,19 Centilitres/71,9 Millilitres

LA TOURTIÈRE D AGNEAU

59,9 grammes de Feuilles d'Epinard

*Pâte

2,3 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI

2,3 Jaunes d'Oeuf 46 grammes

Pour une tourtière de 26 cm de diamètre (9 personnes)

*Garniture

45,9 grammes de Beurre

45,9 grammes d'Huile végétale 4,59 Centilitres/45,9 Millilitres

306,5 grammes de Patates douces

643,8 grammes d'Oignons

6,1 Gousses d'Ail

4,5 Branches de Céleri

du Sel

du Poivre

0,7 cuillère à soupe de Thym

15,3 grammes de Persil

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sucre

1 pincée de Poivre de Cayenne

1,5 cuillères à café de Concentré de tomates

766,4 grammes de Viande d'Agneau

91,9 grammes de Vin Blanc 9,19 Centilitres/91,9 Millilitres

76,6 grammes de Feuilles d'Epinard

*Pâte

3 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

Instructions

Préparation

1. Commencer par cuire les Patates douces (200 g) : Eplucher, découper en cubes
2. Plonger dans de l'eau bouillante en casserole, et cuire jusqu'à ce que la patate soit cuite et tendre
3. Retirer les patates et réserver dans un plat
4. Une fois que les patates ont refroidi, les écraser avec une fourchette ou un presse-purée
5. Ne jetez pas l'eau de cuisson ! On veut la garder car elle contient de l'amidon qu'on va réutiliser plus tard
6. Eplucher les Oignons (420 g), les Gousses d'Ail (4) et émincer
7. Emincer les Branches de Céleri (3) assez finement

LA TOURTIÈRE D AGNEAU

8. Emincer le Persil (10 g) finement
9. Pour la viande, la Viande d'Agneau (500 g), il faut la hacher (sauf si votre boucher l'a déjà hachée)
10. Je préfère hacher mon moi-même ma viande, je trouve que les saveurs sont ainsi meilleures. Je prends de l'épaule ou sinon du gigot
11. Si votre viande n'est pas hachée, il faudra alors le faire. J'utilise mon robot (genre Kitchen Aid) avec l'accessoire "Hachoir à viande"

1ère cuisson

12. Pour cette première cuisson, on va utiliser une marmite ou une sauteuse
13. Faire fondre le Beurre (30 g) et l'Huile végétale (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres)
14. Faire revenir les Oignons (420 g), remuer, jusqu'à obtenir une coloration dorée
15. Ajouter alors les Gousses d'Ail (4), le Persil (10 g) et les Branches de Céleri (3)
16. Ajouter la Viande d'Agneau (500 g)
17. Faire revenir en remuant souvent
18. Ajouter le Concentré de tomates (1 c. à café), le Thym (1/2 c. à soupe), le Sel (du Sel), le Poivre (du Poivre), la Noix de Muscade (1 pincée), le Sucre (1 pincée), le Poivre de Cayenne (1 pincée)
19. Verser le Vin Blanc (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres)
20. Remuer
21. Prélever de l'eau du cuisson des patates (je vous avais dit de réserver l'eau de cuisson)
22. Il en faut une bonne louche, à peu près 140 g
23. Remuer
24. Ajouter les Feuilles d'Epinard (50 g) (que j'ai ciselé(es) grossièrement)
25. Cuire pendant environ 45 minutes, à mi-couvert, à feu doux. On veut une cuisson lente, à faible puissance pour une viande tendre et des légumes fondants
26. Après cuisson, passer par une passoire, et récupérer le jus dans un bol
27. Attendre 15 minutes que la viande dégorge (presser de temps en temps)
28. Mélanger avec les patates écrasées
29. Tester la garniture : elle doit être encore un peu humide, mais pas trop ! Trop humide et le jus va détremper la tourtière. Et si trop sèche, cela ne sera pas aussi délicieux (le jus apporte des saveurs). C'est donc un équilibre à trouver. Si la garniture est trop sèche (ce qui ne devrait pas être le cas normalement), alors ajouter un peu du jus de viande qu'on a récupéré dans un bol et mélanger
30. Réserver au frais jusqu'à utilisation

2ème cuisson

31. Pour la 2ème cuisson au four, on a besoin d'un moule résistant... au four !
32. Passer un beurre froid sur toute la surface du moule
33. Verser de la farine, répartir, et retourner au dessus d'un évier
34. Placer au frais jusqu'à utilisation afin de faire figer le beurre

La pâte feuilletée

35. On utilise 2 Pâtes Feuilletées. Je les ai achetées dans le commerce, mais si vous avez le temps

LA TOURTIÈRE D AGNEAU

(et l'envie) de les faire vous mêmes : La recette est ICI

36. Sur une des deux pâtes, (le 'dessus'), on va créer une ouverture qui va permettre à l'humidité de s'échapper pendant la cuisson
37. J'utilise un emporte-pièce, mais vous pouvez tout simplement découper un petit cercle avec un couteau
38. Placer au congélateur afin de figer (cela facilitera la pose)
39. Prendre la 2ème des Pâtes Feuilletées et foncer le moule qu'on a précédemment chemisé
40. Comblers les trous avec des chutes de pâte, à "coller" avec un peu d'eau
41. Couper à rabord
42. Déposer alors la garniture de viande dans le moule
43. Etaler la viande avec une cuillère
44. Recourber la pâte sur la viande : C'est important afin que la pâte "couvercle" que l'on va poser colle à cette pâte et 'enferme' bien la garniture
45. Dorer alors cette bordure que l'on vient de recourber, en passant les Jaunes d'Oeuf (mais juste une fine couche), à l'aide d'un pinceau de cuisine
46. Sortir la 1ère des Pâtes Feuilletées que l'on avait réservé(e) au congélateur, et découper à la taille de la tarte
47. Déposer sur la pâte. Comme cette pâte est congelée, elle est ainsi plus facile à manipuler sans la déformer
48. Dorer en utilisant les Jaunes d'Oeuf battus, à l'aide d'un pinceau de cuisine
49. Placer au réfrigérateur afin de laisser le temps aux pâtes de coller, pendant 1 heure

Décoration

50. On passe à la décoration : J'utilise ces emporte-pièces en forme de feuilles. Pour acheter en ligne, c'est ICI
51. Si vous n'en avez pas, vous pouvez découper des formes de feuilles avec un couteau ou une paire de ciseaux
52. Prendre des chutes de Pâtes Feuilletées et découper des feuilles
53. Placer au frais pour 30 minutes
54. Dorer ces feuilles, puis replacer au frais
55. Au bout de 1 heure, sortir la tarte dorée
56. Passer une 2ème couche de dorure aux Jaunes d'Oeuf battus
57. Déposer alors les feuilles, de façon équilibrée tout autour de la tarte
58. Avec un petit couteau bien aiguisé, dessiner des nervures au centre des feuilles
59. Passer une dernière fois au frais : c'est essentiel afin de coller les feuilles
60. Si vous cuisez tout de suite, les feuilles vont glisser sur la dorure et tomber pendant la cuisson
61. Laisser au frais pendant au moins 1 heure, je recommande même 2 heures si vous avez le temps, ça ne sera que mieux

2ème Cuisson

62. On passe à la 2ème cuisson, au four. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 45 minutes

LA TOURTIÈRE D AGNEAU

63. 1er conseil : Après 30 minutes, pivoter la tarte (180 degrés) afin d'homogénéiser la cuisson pour une belle couleur brune uniforme sur la tourtière
64. 2ème conseil : Si pendant le dernier 1/4 d'heure votre tourtière devient trop dorée, il faut alors finir la cuisson avec une feuille aluminium sur la tourtière afin d'éviter qu'elle ne noircisse
65. Vous verrez que la tourtière va gonfler, mais elle "retombera" pendant le refroidissement

Suggestions d'améliorations

66. Pour une belle occasion, vous pouvez accompagner ce plat de Sauce Bordelaise, ICI