



Tarte au chorizo et morue, porc alentejana

Tarte au chorizo et morue

Pour 4 personnes

Pâte feuilletée :

3 petits-suisses
180 g de farine + 30 g
90 g de beurre
1 pincée de sel

Pour la garniture :

2 oignons
3 càs de coulis de tomates fraîches
4 tomates séchées
150 g de chorizo
200 g de morue dessalée
Huile d'olive
1/2 botte de ciboulette
Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 200 °C.

2/ Pour la pâte, mélangez dans un saladier la farine, les petits suisses, le beurre ramolli et le sel à l'aide d'une fourchette. Ramassez la pâte obtenue en boule. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

3/ Entre-temps, pelez et émincez les oignons. Faites-les fondre dans de l'huile d'olive. Salez, poivrez et réservez.

4/ Mettez la morue dans une casserole d'eau froide, chauffez sur feu doux. Aux premiers

frémissements, retirez du feu. Couvrez et laissez pocher 5 min puis égouttez et effeuillez-la.

5/ Retirez la peau du chorizo, coupez-le en rondelles. Hachez grossièrement les tomates séchées.

6/ Etalez la pâte sur un plan de travail fariné. Déposez-la sur une plaque de cuisson. Recouvrez des oignons refroidis puis du coulis de tomates. Eparpillez la morue, les tranches de chorizo et les tomates séchées. Saupoudrez de ciboulette ciselée et arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez 20'.

7/ Lorsqu'elle est bien dorée sortez-la du four et servez chaud ou tiède.

Porc alentejana

Pour 4 personnes

800g d'émincé de porc
800g de palourdes fraîches
20cl de vin blanc
3 gousses d'ail
Paprika
Coriandre fraiche
1 feuille de laurier
1 citron
100g de saindoux
Sel et poivre du moulin

1/ La veille, commencez par assaisonner la viande coupée en petits dés avec l'ail, sel, poivre, paprika, laurier, le citron et le vin blanc. Laissez mariner une nuit.

2/ 2h avant de commencer la cuisson, faites tremper les palourdes dans de l'eau salée, afin qu'elles perdent leur sable éventuel.

3/ Rincez-les bien dans plusieurs eaux et faites-les bien égoutter.

4/ Faites revenir la viande bien égouttée dans le saindoux, en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

5/ Ajoutez la marinade et portez à ébullition.

6/ Rajoutez les palourdes et laissez cuire encore quelques minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

7/ Saupoudrez avec la coriandre ciselée. Mélangez bien et servez immédiatement.
Accompagnez avec des pommes de terre sautées.