



Touffaye et pâté gaumais

Touffaye (pour 4 personnes)

- 1 kg de pdt coupées en 4
- 1 kg d'échalotes émincées
- 300 g de lard fumé en bâtonnets
- 2 càs de saindoux
- Thym
- Laurier
- Sel et poivre du moulin

1/ Faites fondre les bâtonnets de lard jusqu'à ce qu'ils soient bien croquants.

2/ Ajoutez-y alors 2 càs de saindoux et les échalotes émincées. Laissez bien colorer.

3/ Ajoutez ensuite les pdt, mouillez à hauteur avec de l'eau froide. Ajoutez ensuite le thym et le laurier, salez, poivrez et mélangez le tout.

4/ Laissez cuire à feu doux pendant 2 heures environ en mélangeant assez souvent à la cuiller en bois.

5/ Servir la touffaye avec des côtes de porc au spiringue et une salade de pissenlits aux oeufs durs.

Pâté gaumais

- 1 kg de viande en dés de 2 cm (spiringue)
- 1 pâte levée
- 3 cuillerées de vinaigre
- 1 cuillère d'huile
- 7 échalotes épluchées et coupées en 4
- 4 gousses d'ail épluchées
- 3 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 1 gros bouquet de persil lavé
- 1 sac de mesclun
- 1 verre de vin blanc
- Sel et poivre du moulin



- 1/ Dans un grand saladier, mettez les dés de viande avec tous les ingrédients de la marinade et laissez mariner 48h au frais.
- 2/ Divisez votre pâte levée en 2 parties.
- 3/ Déposez une partie sur une tourtière graissée.
- 4/ Mettez la viande marinée égouttée dessus. Recouvrez la viande du reste de pâte et percez le pâté en son milieu.
- 5/ Badigeonnez la pâte avec un oeuf battu.
- 6/ Faites cuire une heure et quart au four à +/- 160°C.
- 7/ Servez le pâté gaumais accompagné d'une petite salade vinaigrette.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_touffaye-et-pate-gaumais?id=8248544&emissionId=5931