



Tourte à la choucroute

Tourte à la choucroute (pour 4 personnes) :

- 2 pâtes brisées
- 600gr de choucroute garnie
- 3 oignons
- 5 ou 6 saucisses de Francfort

Préparation :

1. Etalez de manière à obtenir une pâte ni trop fine ni trop épaisse.
2. Pendant ce temps, émincez les oignons et faites-les revenir à feu doux dans une poêle avec de l'huile.
3. Etalez une première moitié de la pâte au fond et sur les côtés d'un plat assez profond (avec éventuellement un papier cuisson pour protéger le plat). Le but étant d'enfermer la choucroute dans un pain
4. Etalez une première couche d'oignons au fond du plat puis répartissez-y le chou et les saucisses, de manière à ce qu'il y en ait uniformément sur toute la surface.
5. Etalez par-dessus tout cela la seconde couche d'oignons.
6. Puis 'emprisonnez' le tout avec la pâte restante.
7. Vernissez à l'aide d'un pinceau le dessus du pain de choucroute avec un jaune d'oeuf battu dans un bol.
8. Préchauffez le four. Faites cuire au four pendant 40 mn à thermostat 5.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tourte-a-la-choucroute?id=9170225&emissionId=5931