



Tourte ardennaise, matoufet et salade froide ardennaise

Tourte ardennaise (pour 4 personnes)

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 oignon
- 250 g de poitrine fumée
- 2/3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- Quelques brins de persil plat
- 1 oeuf
- Sel, poivre

1/ Détaillez le lard en lardons pas trop fins.

2/ Pelez, lavez et taillez les pommes de terre en rondelles assez fines et régulières.

3/ Pelez et émincez finement l'oignon.

4/ Dans un bol, mélangez la crème fraîche et le persil haché (2 càs). Salez et poivrez.

5/ Dans un grand saladier, versez les lardons crus, les pommes de terre et les oignons avec la préparation de crème fraîche. Mélangez bien l'ensemble.

6/ Etalez le premier rouleau de pâte dans un moule en laissant les bords dépasser. Versez la garniture, puis recouvrez avec le 2e rouleau en soudant les bords avec les bords de la pâte du dessous.

7/ Dorez avec de l'oeuf battu et piquez la pâte à plusieurs endroits.

Faites cuire pendant 50 minutes à 200°C.

8/ Servez la tourte.



Matoufet (pour 4 personnes)

- 4 oeufs
- 200 g de lard maigre fumé
- 1/2 litre de lait
- 2 càs de farine
- Une pointe de beurre frais
- Pain d'épeautre
- Sel
- Poivre noir

Salade froide ardennaise

- 4 pommes de terre froides cuites à la pelure et coupées en rondelles
- 100 g de gruyère coupés en dés
- 150 g de lard maigre fumé
- 2 tranches de pain rassis coupées en morceaux
- 4 demi-oeufs durs
- 3 coeurs de laitue
- 3 cuillères de vinaigre de vin
- Persil
- Sel et poivre

1/ Matoufet : Découpez le lard et faites revenir les lardons (tous : 350g) dans une poêle avec la pointe de beurre frais.

2/ Dans un bol, mettez les oeufs et la farine. Battez vigoureusement à la fourchette pour éviter les grumeaux. Ajoutez le lait, le sel et le poivre.

3/ Réservez la moitié des lardons, puis versez la préparation aux oeufs sur le reste des lardons bien rissolés et faites cuire en mélangeant sans cesse. La préparation doit épaissir pour prendre la consistance d'oeufs brouillés ou d'une omelette moelleuse.

4/ Servez le matoufet sur des tranches de pain d'épeautre.

(Conseil boisson par Eric Boschman : Bière La Chouffe, blonde)



Salade : Disposez les coeurs de laitues coupés en 2 ou 4 ainsi que les demi-oeufs cuits durs sur le pourtour de l'assiette.

- 1/ Au centre, mettez les pommes de terre cuites, puis les morceaux de gruyère par-dessus.
- 2/ Dispersez le reste des lardons cuits à la poêle sur les morceaux de gruyère et pommes de terre.
- 3/ Faites dorer les morceaux de pain dans la graisse des lardons et videz sur l'assiette.
- 4/ Rincez la poêle avec le vinaigre de vin, videz sur le plat. Parsemez de persil haché.
- 5/ Servez la salade ardennaise.

REDARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :