



## **TOURTE AUX ROGNONS A LA MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE**



Nombre de personnes : 4  
Temps de préparation : 30mn  
Temps de cuisson : 40mn

### **Ingrédients et quantités :**

Les rognons de veau à la moutarde : 2 rognons de veau coupés en petits morceaux et prêts à cuisiner – 1 gousse d'ail – 3 CS d'huile d'olive – 10cl de vin blanc – 1CS de moutarde au piment d'Espelette  
Epicierie de Provence – 20cl de crème liquide – 1 bouquet de basilic – sel aux légumes et poivre  
Les petits légumes : 2 petites courgettes – 1 poivron rouge – 1 poivron jaune - 2CS d'huile d'olive – sel aux herbes et poivre  
La tourte : 2 pâtes feuilletées pure beurre prête à l'emploi – 1 œuf  
Dressage : sommité de basilic

### Progression :

Les rognons de veau : Epluchez la gousse d'ail, et retirez le germe. Hachez-la gousse finement. Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive, et jetez-y l'ail et les rognons coupés. Mélangez bien, et laissez colorer 3mn, en remuant de temps en temps. Versez le vin blanc, laissez réduire de moitié, puis ajoutez la moutarde au piment d'Espelette, et la crème. Laissez cuire encore 2mn, afin que la sauce épaississe. Salez, poivrez et stoppez la cuisson. Incorporez pour finir le basilic ciselé. Laissez refroidir.

Les petits légumes : Lavez les légumes, et retirez les extrémités. Ouvrez les poivrons et retirez les graines, ainsi que les parties blanchâtres. Faites chauffer une poêle avec 1CS d'huile d'olive, et mettez-y à cuire les courgettes coupées, sur feu vif, 3mn environ, afin qu'elles colorent mais restent croquantes. Salez et poivrez. Débarrassez dans un plat et laissez refroidir. Ensuite dans la même poêle, ajoutez 1CS d'huile d'olive à nouveau, et faites cuire les poivrons coupés pendant 5mn. Salez et poivrez. Débarrassez également dans un plat et laissez refroidir.

La tourte : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Disposez dans une tourtière, une pâte feuilletée ronde déroulée, sur une feuille de papier sulfurisée. Répartissez dessus les rognons de veau à la moutarde, puis ensuite les petits légumes mélangés. Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée. Soudez bien les bords de la tourte, en appuyant avec les doigts. Faites une petite cheminée au centre de la tourte, afin que la vapeur se dégage pendant la cuisson. Cassez l'œuf dans un bol, puis battez-le avec une fourchette. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la surface de la tourte avec l'œuf battu. Faites cuire au four pendant environ 30mn jusqu'à ce que la tourte soit dorée et cuite.

### Le mot de Sandrine :

Une tourte à l'ancienne revisitée dans une version ensoleillée et légère. N'hésitez pas à remplacer les rognons de veau par des blancs de volaille, si vous n'aimez pas les abats. Le procédé reste le même, et le résultat sera tout aussi savoureux. Cette tourte peut se réaliser aussi en modèle individuel, ce qui vous évitera de la couper, et de faire une jolie ardoise à servir. Ce plat se déguste aussi bien chaud que froid, accompagner de quelques feuilles de roquette assaisonnées. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>