



Très bonne tourte, légère et pleine de goût, elle se déguste seule ou accompagnée d'une bonne salade, facile à réaliser avec des ingrédients tout simple mais tellement bonne et vous pouvez toujours modifier la farce en rajouter ou enlever des ingrédients mais il faut faire une farce légère.

Ingrédients

Pâte

- 550 gr farine
- 250 ml de lait
- 100 ml huile
- 1 oeuf+ 1 blancs (le jaune pour la dorure)
- 1 c à soupe de sucre
- sel
- 1 sachet de levure de boulanger

Farce

- Epinards

- 4 gousses d'ail
- 150 g de viande hachée
- sel
- 2 oeufs



Préparation

Farce

On commence par la farce pour la laisser refroidir.

Dans une poêle mettre un peu d'huile et un peu d'eau et mettre la viande hachée, sel et l'écraser avec une fourchette pour la détacher un peu et laisser cuire.

Dans une autre poêle mettre les épinards préalablement cuit à la vapeur ou des épinards congelés avec un peu d'huile et les gousses d'ail écrasés et laisser cuire.

Rajouter les épinards à la viande hachée et bien mélanger.

Casser deux oeufs et mélanger avec une fourchette et verser sur la préparation et laisser cuire et remuer de temps en temps.



Pâte

Prendre une partie du lait et le tiédir et rajouter la levure de boulanger et sucre et laisser reposer 10 min.

Rajouter l'huile , l'oeuf et blanc battu.

Rajouter le sel.

Rajouter la farine au fur et à mesure et pétrir pour avoir une pâte lisse.

Laisser reposer pour doubler de volume ou préparer la veille là mettre au réfrigérateur pour la nuit.

Diviser la pâte en boules égales.

Etaler la boule finement en un rectangle et mettre la farce sur les deux cotés du rectangle et rouler.

Déposer le premier rouleau en spiral et les suivants les rouler tout autour jusqu'a épuisement de la pâte.

Laisser reposer 30 min.

Badigeonner de jaune d'oeuf.

Cuir dans un four préchauffé Th.6 jusqu'a la dorure.

Laisser tiédir avant de découper.



Bonne dégustation.