

## Tourte à la choucroute au paprika

Pour 6 personnes.

Pâte : 500 g de farine, 100 g de beurre, 4 œufs, de 4 à 5 c à soupe d'eau.

Garniture : 1 kg de choucroute crue, 400 g de lard frais, 6 tranches de jambon cuit ou de jambon cru fumé, sel, poivre, thym, laurier, paprika doux, quelques baies de genévrier, 1 œuf.

Faire blanchir la choucroute à l'eau bouillante salée pendant quelques instants. L'égoutter, la remettre dans la casserole avec sel et épices. Couvrir d'eau et faire cuire de 2 h 30 à 3 heures, à couvert (45 mn dans un autocuiseur).

Préparer la pâte : incorporer à la farine le beurre ramolli, puis les jaunes d'œufs un par un ; ajouter sel et eau. La pâte doit former une boule souple. Laisser reposer 2 heures, puis abaisser au rouleau à 4 mm d'épaisseur.

Couper le lard en tranches minces et les faire dorer.

Égoutter la choucroute et vérifier son assaisonnement. Beurrer un moule à tarte et le foncer avec la moitié de la pâte. Disposer une couche de choucroute, étaler le jambon au-dessus, recouvrir de choucroute, puis du lard doré et terminer par de la choucroute. Saupoudrer de paprika. Recouvrir avec la pâte restante, et souder les bords à l'eau. Ménager un trou au centre de la tourte, y placer une cheminée formée avec une tombée de pâte. Dorer à l'œuf et faire cuire pendant 30 mn environ au four chaud.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.