

Tourte aux rognons

Pour 6 à 8 personnes.

250 g de farine, 60 g de chapelure blanche, 1/2 c à café de sel, 120 g de graisse de rognon hachée, 100 g de jarret de bœuf, 3 rognons d'agneau, 1 oignon, 2 c à soupe d'herbes, un peu d'eau, 1 cube de bouillon de bœuf concentré.

Mélanger la farine, la chapelure, le sel et la graisse de rognon dans une casserole. Ajouter assez d'eau pour faire une pâte que l'on pourra étendre et diviser en 2/3 et 1/3.

Étendre ces deux parts. Avec la plus grande, garnir un moule beurré fond et parois.

Couper le bœuf en morceaux. Couper les rognons en deux et enlever la membrane intérieure. Les faire tremper un quart d'heure dans de l'eau vinaigrée. Les éponger et les saupoudrer de farine ainsi que la viande. Emincer l'oignon. Dans le moule, arranger la viande et l'oignon en couches superposées. Saupoudrer d'herbes et ajouter le cube de bouillon dilué dans un demi-verre d'eau.

Recouvrir avec le reste de pâte. Mettre le moule au bain-marie, puis au four pendant deux heures et demie.

Surveiller pour arroser d'un peu d'eau si la pâte sèche trop. avec le reste de pâte. Mettre le moule au bain-marie, puis au four pendant deux heures et demie. Surveiller pour arroser d'un peu d'eau si la pâte sèche trop.

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.