

# Tarte Gaumaise

## Pâte Brisée :

Pour une tarte 25cm de diamètre

- 300 gr de farine
- 250 gr de graisse (beurre, saindoux, margarine)
- sel (une pincée)
- liquide (de 20 à 30 cl)

Mettre farine, graisse et sel dans le robot, faire tourner. Ajouter le liquide graduellement et stopper dès que l'ensemble se met en boule. Le but est d'obtenir une matière qui ne soit pas collante et se travaille proprement.

Mettre reposer au frigo est un peu mieux.

Si pas de robot:

- Trouver une recette à la main
- Acheter pâte Brisée dans commerce, mais faire gaffe à réduire le sel de la farce, car la pâte du commerce est assez salée.

## Viande :

Spiringue, côte de porc. Prévoir une perte lors du désossage de 15-20 %. (et petite perte après marinade)

Pour une tarte de diamètre :

- 20 cm il faut 470 – 500 gr de viande marinée
- 25 cm, il faut 600 – 650 gr de viande marinée

+

- 15-20 gr de sel par kg de viande à mariner
- 50 cc de vinaigre par kg de viande à mariner (on peut être généreux)
- Oignons, thym, laurier, poivre, persil
- Éventuellement un petit verre de cognac

On coupe la viande en petit morceau on met les assaisonnements et laisse mariner un jour ou plus (on touille de temps à autre)

Puis:

- Mise en forme de la pâte (graisser un peu les platines pour aider au démoulage)
- Garnissage de viande (ôter les oignons, le thym)
- Mettre le couvercle (collé à l'œuf battu), bien le coller pour ne pas perdre le jus lors de la cuisson hors de la tarte.
- Lisser le couvercle à l'œuf
- Percer quelques cheminées
- Mettre au four préchauffé à 180° pendant 1 heure au moins (170° si fours à chaleur tournante)

Laisser reposer (idéalement un jour)

