

## ***TOURTE CHARCUTIERE***

### Ingrédients

- 600 g de porc coupé en lèches
- 500 g de dindonneau coupé en lèches
  - 2 dl de vin blanc sec
  - 50 g d'huile d'olive
- 20 g d'échalote coupée finement
- 20 g de persil haché finement
- QS de sel fin, poivre, muscade
- QS d'appareil à quiche

### Préparation

- Déposer les viandes dans une bassine inox et les faire mariner avec le vin blanc, l'huile, l'échalote, le persil, sel, poivre et muscade.
- Laisser mariner durant 24 heures au réfrigérateur à + 2°C. puis égoutter les viandes et garnir des cercles de dimension désirée et préalablement foncés en pâte brisée traiteur. Recouvrir d'un disque de feuilletage du même diamètre que le cercle.
- Bien souder la bordure avec la dorure. Pincer le pourtour avec une pince à tarte. Décorer, faire une cheminée au centre.
- Cuire 45 minutes à four doux à 200°C, puis retirer du four et remplir par la cheminée de l'appareil à quiche dans lequel on a mélangé le jus de la marinade. Terminer la cuisson durant 8 à 10 minutes.