

Spezialitads dal Grischun



GÂTEAU DE COIRE à LA VIANDE

Très apprécié dans un buffet paysan

Ingrédients

(pour 4 portions - moule à tarte d'environ 24 cm de diamètre)

Pour la pâte:

350 g de farine
200 g de beurre
1 cuill. à thé de sel
2 oeufs
1 - 2 dl de lait dilué à l'eau (mi-lait, mi-eau)

Pour la farce:

1 petit pain (baguette) peu de lait
1 bouquet de persil
1 oignon
20 g de beurre
600 g de viande de boeuf hachée
1 dl de crème
sel, poivre, marjoran
2 salametti
1 oeuf pour enduire la pâte

Préparation

(Préliminaires: 1 heure, temps de préparation: environ 1 heure)

- Tamisez la farine et mélangez-la avec le beurre et le sel. Battez les oeufs et incorporez-les à la pâte avec peu de lait coupé d'eau. Selon la grosseur de l'oeuf ajoutez un peu de liquide et malaxez bien la pâte. Laissez reposer 1/2 heure.
- Faites tremper le pain (baguette) dans du lait, essorez et déchiquetez-le. Hachez le persil et l'oignon et faites-les revenir dans le beurre chauffé. Ajoutez le tout à la viande et mélangez avec de la crème. Assaisonnez selon vos goûts et pétrissez bien ce mélange à la main. Pelez les salametti et coupez-les en fines rondelles. Etalez ensuite 2/3 de la pâte et posez-la sur le fond du moule plat (à tarte) en veillant à ce que la pâte en dépasse le bord d'environ 1 cm. Versez le mélange de viande sur le fond, égalisez bien la surface et répartissez dessus les rondelles de salametti. Etalez le reste de la pâte et posez-la sur la viande. Séparez le blanc du jaune d'oeuf et enduisez le dessus de la pâte de blanc d'oeuf. Reprenez la pâte du fond qui dépasse et appuyez-la contre le couvercle du gâteau. Formez des motifs décoratifs avec le reste de la pâte et posez-les sur le gâteau de viande. Enduisez le tout de jaune d'oeuf et donnez quelques coups de fourchette sur la pâte.

Faites cuire dans un four préchauffé à 220 degrés Celsius environ 45 à 50 minutes.

Le gâteau à la viande s'accompagne volontiers d'une salade verte.