Délicieuse tourte à la viande de Coire

La tourte à la viande de Coire est un classique des Grisons plutôt inconnu. Je vous montre dans ce tutoriel comme il est simple de cuisiner ce délice à la maison.

Je me rappelle très bien du jour où j'ai servi pour la première fois une tourte à la viande de Coire à ma famille italienne. Sourcils arqués, ils jetaient tous un regard critique sur cette tourte étrange au milieu de la table.
Mais dès les premiers morceaux, l'ambiance a totalement changé car le goût les a tous conquis. Cet alliage de pâte brisée au beurre, de viande hachée fine, de champignons et d'herbes fraîches forme une symbiose parfaite.
Si vous essayez cette recette, je serais heureuse de lire votre commentaire sous la viédo Youtube pour savoir si vous l'avez appréciée.

Bon appétit!

- 350 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 œuf
- 1 cc de sel
- Env. ½ dl d'eau

- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 60 g de champignons émincés
- 600 g de viande hachée
- 50 g de dés de lard
- 0,6 dl de demi-crème
- 2 petits pains au lait, de la veille si possible
- 1,6 dl de lait chaud
- Un peu de persil frais haché
- Paprika, sel et poivre

Temps de préparation: environ 2 heures, y compris cuisson et refroidissement