

# Tourte veau jambon gruyère



## Ingrédients nécessaires

gruyère : 150g  
escalope de veau : 300g  
jambon blanc : 200g  
pâte feuilletée : 2  
jaune d'œuf : 1  
poivre : 6 pincée(s)  
sel : 5 pincée(s)  
oignon : 2  
persil haché : 3cs  
œuf dur : 2

## Préambule

Cuisine une délicieuse tourte qui mêle du veau à du jambon, du gruyère et bien d'autres saveurs !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par préchauffer le four à 200°C. Puis, demande à un adulte d'émincer les oignons et de les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.



## Etape 2

Coupe le veau en petits morceaux.



### Etape 3

Demande à un adulte de hacher le veau à l'aide d'un hachoir électrique.



### Etape 4

Découpe ensuite le jambon en petits carrés.



### Etape 5

Demande à un adulte de le hacher.



### Etape 6

Découpe ensuite les œufs durs en petits morceaux.



### Etape 7

Coupe le gruyère et fais de petits cubes.



### Etape 8

Mélange le jambon, le veau, les oignons, le gruyère, les œufs et le persil.



### Etape 9

Ajoute du sel et du poivre.



### Etape 10

Etale une pâte feuilletée dans un moule à tarte et pique le fond avec une fourchette.



## Etape 11

Verse ton mélange sur la pâte.



## Etape 12

Recouvre avec la deuxième pâte et fais un trou au centre avec un couteau.



## Etape 13

Utilise un peu d'eau pour coller les deux pâtes ensemble. Puis, fais une petite cheminée en aluminium afin que le jus contenu dans la tourte puisse s'évacuer à la cuisson.

Prends une fourchette et dessine de jolis motifs sur le dessus de ta tourte.



## Etape 14

Utilise le jaune d'œuf pour enduire le dessus de la tourte. Cela lui permettra de dorer à la cuisson.



## Etape 15

Demande à un adulte de surveiller la cuisson de la tourte. Elle doit cuire 20 minutes à 200°C et 20 minutes à 140°C.



## Etape 16

Enfin, demande à cette même personne de sortir la tourte du four. Elle peut être servie avec une salade verte, par exemple. Bon appétit !

