

Tourte de macaronis

Ingredients pour la pâte brisée: 450 gr de farine, 100g. de sucre, 180/200 g. de beurre, 4 jaunes d'oeuf, une cuillerée de zeste de citron râpé, une pincée de sel. **Pour la sauce:** 150 g. de viande de veau hachée, 150 g. de viande de boeuf hachée, 150 g. de poitrine de poulet hachée, 150 g. d'abattis de poulets, un demi-verre de vin blanc, quelques cuillères de Marsala, 50 g. de beurre, un peu d'huile d'olive, céleri, oignon et carottes hachés, sel. **Pour le Béchamel:** 1/2 litre de lait, 2 cuillères de farine, une noisette de beurre, un peu de noix muscade, sel. **Pour la farce:** 25 g. de champignons secs, 50 g. de parmesan râpé, 250 g. de macaronis rayés, truffe. Préparer la pâte en travaillant rapidement les ingrédients et la laisser reposer dans un lieu frais.

Préparer la pâte en travaillant rapidement les ingrédients et la laisser reposer dans un lieu frais.

Entre-temps, faire revenir les viandes séparément dans du beurre et de l'huile, saler et faire évaporer avec le vin et le Marsala. Faire bouillir les champignons, que l'on aura trempés auparavant, dans un peu d'eau salée avec une noisette de beurre. Même les légumes, non indispensables, doivent revenir dans de l'huile et du beurre. Préparer ensuite le béchamel, en l'aromatisant à la fin de la cuisson avec la noix muscade râpée.

Entre-temps faire bouillir les macaronis sans trop le cuire, les égoutter et assaisonner avec la béchamel tiède, les champignons et la sauce obtenue en liant toutes les viandes, le parmesan râpé et les lamelles de truffe; mélanger avec délicatesse. Etaler la pâte brisée et déposer un disque sur un moule beurré; recouvrir avec la farce en lui donnant la caractéristique forme en calotte, fermer le tout avec un deuxième disque de pâte brisée, en joignant les deux bords et les décorer en appuyant légèrement avec une fourchette. Dorer la surface avec du jaune d'oeuf battu, à l'aide d'un pinceau. Mettre au four et, lorsque la pâte sera dorée, servir bien chaud.

