

## TARTE Roquefort/Noix

- 1 rouleau de 200g de pâte feuilletée
- 200 g de cerneau de noix
- 2 dl de crème fraîche
- 200 g de roquefort
- 130 g de gruyère râpé
- 4 oeufs
- noix de muscade

---

-Hacher les noix finement (sauf ceux de la décoration, environ 10 cerneaux)

-Réduisez la crème de roquefort à la cuillère

-Ajouter les noix hachés mettre la crème fraîche puis les œufs, le gruyère, assaisonner de muscade et de poivre, chauffez le four thermostat 8

-Mettre la pâte dans une tourtière et la piquer, mettre la préparation au four

-Badigeonner au jaune d'œuf les bords de la tourtière (si besoin)

-Glissez au four 10 à 15 mn puis placer les cerneaux de noix, Thermostat 5 pendant encore 20 à 30 mn , puis servir chaud avec une salade

[www.sene.name](http://www.sene.name)

## BÄCKEOFFE ou Potée boulangère (Bäkeofe)

**Pour 5 p, prép. :4 h, cuisson : 3 h.** 2 pieds de porc, 2 queues de porcs, 500g d'échine de porcs, 500g d'épaule d'agneau, 500g de culotte de bœuf ou paleron ou gîte 1 bouteille de Sylvaner ou Riesling, 2kg de pommes de terre, 3 blancs de poireaux, 250g d'oignons 2 gousses d'ail, 1 petite branche de céleri, 1 bouquet garni, 1 clou de girofle, sel, poivre. La veille, détaillez la viande en morceaux et mettez-la à mariner dans ½ litre de vin avec quelques oignons émincés, les blancs de poireaux coupés en petits morceaux, l'ail, le céleri, le bouquet garni, le clou de girofle, le sel et le poivre. Le lendemain, épluchez les pommes de terre et le reste d'oignons. Ces pommes de terre seront coupées en tranches fines et les oignons émincés. Faire revenir la viande dans une poêle, avant de la disposer, dans la terrine. Dans la terrine beurrée déposez d'abord une couche de pommes de terre et d'oignons, une couche de viande de bœuf, une couche de pommes de terre et oignons une couche de viande d'agneau, à nouveau une couche de pommes de terre et d'oignons, puis l'échine, les pieds et les queues de porcs. Finissez par une couche de pommes de terre et d'oignons. Assaisonnez légèrement de sel et de poivre entre chaque couche. Mouillez avec la marinade et le reste de vin blanc (le liquide doit arriver à mi-hauteur de la terrine). Fermez la terrine en lutant le couvercle (un cordon de pâte faite avec de la farine et de l'eau). Faites cuire au four (thermostat 5/6) pendant 3 h.

[www.sene.name](http://www.sene.name)