

## La tourte à la viande de Mrs Lovett

*Pour 4 à 6 personnes environ*

- 400g de viande de bœuf hachée
- 400g de viande porc hachée
- 2 pâtes brisées
- 1 pâte feuilletée
- 3 échalotes
- 1 boîte de champignons de Paris émincés
- 1 carotte
- 4 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 10 cl de bouillon de bœuf
- 10 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de farine de blé
- 1 noisette de beurre
- 1 kg de tomate
- 1 œuf

Préchauffez votre four à 240°C.

Préparez le coulis de tomate. Découpez vos tomates en 4 et faites les cuire 30 minutes à feu moyen avec 2 échalotes. Mixez-les et passez-les au chinois afin de ne garder que le jus. Réservez-le.

Dans une grande poêle, faites revenir la viande dans un filet d'huile d'olive, l'échalote et la sauce Worcestershire. Quand l'échalote devient fondante, ajoutez les champignons, la carotte découpée en rondelle, le vin blanc et le bouillon et laissez mijoter environ 15 minutes.

Pendant ce temps, déroulez une première pâte brisée dans un moule à manqué, badigeonnez-la de lait, et piquez-la à la fourchette. Déroulez ensuite par dessus la seconde pâte brisée que vous piquerez également.

Quand la viande est prête, à l'aide d'une écumoire transposez-la dans votre moule (la viande doit être bien égouttée pour ne pas briser la pâte).

Avec le jus, préparez la sauce. Faites revenir la noisette de beurre, puis ajoutez la farine, tout en remuant ajoutez le jus petit à petit et laissez le mélange s'épaissir.

Ajoutez la sauce à la viande.

Recouvrez alors votre tarte de la pâte feuilletée qui devient alors une tourte. À l'aide d'une fourchette décorez la pâte puis badigeonnez-la avec le jaune d'œuf.

Enfournez 10 min à 240°C, puis 30 minutes à 180°C.

*Bon appétit !*