

# Tourte aux restes pour le dimanche soir

1 sachet de 480 g de préparation bio pour pain de campagne  
Marlette  
300 g ou 30 cl d'eau tempérée  
10 g de fleur de sel

Pour la garniture  
300 g de restes d'un plat de viande longuement mijotée  
(ici, des souris d'agneau en tagine)  
1 poignée d'épinards à peine poêlés  
2 citrons confits à l'huile  
80 g de pignons de pin  
1 filet d'huile d'olive

Versez l'eau dans la machine à pain, ajoutez le sel puis la préparation pour pain de campagne. Lancez le programme « pâte » et laissez la machine faire son travail.

Une heure et demie plus tard, étalez la pâte en deux disques, un plus grand que l'autre de la taille d'un moule à tarte à bords hauts. Disposez le plus grand des disques dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Étalez la viande émietlée avec un peu de la garniture du plat (ici des légumes et des figues séchées) bien égouttée. Ajoutez les épinards, les citrons confits coupés en quartiers et les pignons de pin. Assaisonnez de sel et de poivre puis recouvrez avec l'autre disque de pâte à pain.

Pincez bien les bords pour sceller les deux morceaux de pâte. Plantez délicatement vos doigts sur la surface de la pâte pour former des petits trous, arrosez d'huile d'olive, parsemez de fleur de sel et enfournez une vingtaine de minutes à 220°C. Dégustez la tourte tiède avec une bonne salade verte.





- 71 -



- 72 -