

La tourtière limousine

La **Tourtière**, ou **pâté de viande** est une spécialité limousine réalisée principalement dans le sud de la Haute-Vienne, et dans les monts de Châlus, à partir de pâte feuilletée, ou, plus rarement, brisée, de pommes de terre, et de petit salé.

Cette spécialité Limousine, très présente dans les monts de Châlus, ne se confond pas avec les tourtes ou tourtières du sud-ouest gascon, ni avec la tourtière du Lac-Saint-Jean.

Elle est assez semblable au pâté de pomme de terre, mais préparée avec de la viande. La tourtière limousine, du pays de Châlus, est un plat unique, réputé pour être très calorique¹.



Composition et service

La tourtière est une tourte contenant des pommes de terre coupées en lamelles, du petit salé, un peu de crème fraîche, de l'ail, des échalotes et du persil.

Particulièrement épaisse et nourrissante, la tourtière constitue un plat unique, et se sert, de préférence, avec une salade verte.

Si la tourtière reste un plat familial dans le sud de la Haute-Vienne, en Périgord Limousin, et en Charente Limousine, celles réalisées en boucherie et en boulangerie au pays de Châlus, dites " tourtières à gros bords" sont particulièrement recherchées.

La tourtière, appelée pâté de viande, ou pâté de pomme de terre et de viande, se retrouve à la carte de multiples restaurants, à Limoges comme dans le reste de la Haute-Vienne, et de la Corrèze.

Pompadour est réputée pour sa production charcutière de tourtières au foie gras, localement appelées tourte royale.

Accord mets / vin

Traditionnellement, la Tourtière est servie avec un vin rouge du vignoble de Verneuil-sur-Vienne, de Bergerac, ou de Corrèze.

L'accord avec le saint-émilion, compte tenu de la tradition limousine de cette appellation, reste acceptable.

Recette de la tourtière limousine

Ingrédients

La pâte : 500 gr de farine 200 gr de beurre 4 œufs 100 gr de sucre 20 gr de levure de boulanger 2 cuillères à soupe de lait sel poivre du moulin

Garniture : 500 gr de petit salé 6 pommes de terre 2 gousses d'ail 5 branches de persil sel poivre du moulin.

Etapas

Préparation de la pâte : mélanger la moitié de la farine avec la levure que l'on aura préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Ajouter le sucre et bien mêler.

Ajouter la seconde moitié de farine, les œufs et bien pétrir la pâte tout en ajoutant, petit à petit, le beurre ramolli. Laisser reposer 2 h.

Quand la pâte est levée, la partager en 2. Rouler et étaler la première moitié dans un plat beurré allant au four. Faire rissoler dans de l'huile les pommes de terre épluchées coupées en petits cubes.

Lorsqu'elles sont cuites, saler et poivrer. Ajouter l'ail et le persil hachés.

Incorporer le petit salé cuit 45 mn à l'eau non salée et à feu moyen coupé en morceaux.

Déposer sur la pâte qui tapisse le plat, une couche de pommes de terre et une couche de salé en terminant par les pommes de terre.

Recouvrir avec la seconde moitié de la pâte et rabattre les bords. Faire un trou au milieu pour l'évaporation. Dorer le dessus avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de lait. Faire cuire 30 mn au four (th.6).

Au sortir du four, disposer la tourtière sur un torchon propre pour faire suer la pâte. Servir chaud.