

Gâteau toscan à la viande (pour 4–5 personnes)



Pâte à pâté:

250 g de farine

1 bonne c. à café de poudre à lever

2 c. à soupe de beurre ou de margarine

1 grosse pincée de sel

1 dl de lait coupé d'eau

tamiser ensemble sur la table

ajouter en petits morceaux, amalgamer à l'aide d'un couteau à large lame, faire une fontaine

ajouter, pétrir pour obtenir une pâte élastique. Graisser un moule à charnière de 26–28 cm Ø, y poser les $\frac{3}{4}$ de la pâte en laissant dépasser un bord de 2 mm

Farce:

4 tranches de jambon

1 oignon haché

1 c. à café de beurre ou de margarine

500 g de hachis «3 sortes»

1 pomme épluchée et râpée

2 c. à soupe de pignons

1 pincée de cannelle

1 c. à soupe de ketchup

2 c. à soupe de raisins de Smyrne

1 pincée de zeste de citron

sel et poivre

poser sur le fond de pâte

faire fondre l'oignon dans le beurre ou la margarine, verser sur le jambon

mélanger tous les ingrédients à la viande, étaler régulièrement dans le moule

jaune d'œuf

reste de la pâte

badigeonner le bord de la pâte

étendre pour former un couvercle, poser sur la farce, presser pour faire coller les bords, badigeonner avec le reste du jaune d'œuf

Cuisson: 35–45 minutes environ à four moyen (180 °C), au niveau de la rainure inférieure.

