

Tofaye ou Tofaille

Ingédients

Pour 6 personnes environ :

1,5 kg de pommes de terre
200 grammes de lard fumé
200 grammes de beurre
3 gros oignons
Sel

Préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.

Garnissez le fond d'une cocotte de fines lamelles de lard, et ajoutez de petits morceaux de beurre.

Puis alternez une couche de pommes de terre et une couche d'oignons émincés. Salez légèrement entre les couches.

Terminez par une couche de lard et le reste du beurre.

Laissez mijoter pendant 3 heures.

Informations

Les tofayes se servent généralement avec du collet de porc fumé, palette fumée, une salade verte du jardin et un bon Pinot Blanc ou Noir

Pâté lorrain

Ingrédients

Pour 8 personnes :

- 1 pâte feuilletée (350 grammes)
- 500 grammes d'échine de porc
- 250 grammes de gibier (ou de lapin ou de veau)
- 4 échalotes
- 1 jaune d'œufs
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre
- 1 litre de vin rouge (Bordeaux)

Préparation

La veille :

Découpez la viande en petits morceaux, faites de même avec les échalotes. Placez le tout dans un saladier, ajoutez par dessus, le persil haché, le poivre, le sel et arrosez le tout abondamment avec le vin rouge. Laissez mariner toute la nuit au frais.

Le jour même :

Egouttez la marinade.

Étalez la pâte en forme de rectangle, puis déposez la marinade au centre. Rabattez ensuite les côtés afin de fermer le pâté et ôtez le surplus de pâte.

Avec un couteau, faites deux petites cheminées sur le dessus, pour évacuer la vapeur. Dorer la pâte au pinceau avec le jaune d'œuf.

Laissez cuire au four pendant environ 45 minutes sur une plaque graissée ou un moule à pâté.

Tarte au maugin

Ingrédients

- 1 pâte brisée ou feuilletée (350 grammes)
- 250 grammes de fromage blanc (chique)
- 100 grammes de crème
- 3 œufs
- 150 grammes de sucre

Préparation

Battez les œufs dans un saladier et ajoutez le fromage blanc, la crème et le sucre.

Étalez la pâte et disposez-la au fond d'un moule à tarte.

Versez par dessus le mélange du saladier.

Saupoudrer un sachet de sucre vanillé

Faites cuire 30 minutes environ à feu moyen.

Conseil d'Arnaud

Vous pouvez également saupoudrer un sachet de sucre vanillé sur la tarte juste avant la fin de la cuisson.