

Choucroute en croûte: tourtière nouveau genre

Dépendamment de la grosseur de votre plat à tourtière :

2/3 choucroute et 1/3 viande. Avec des restes de jambon « à l'os » c'est extra. Ça peut se faire aussi avec vos saucisses préférées ou avec un filet de porc tranché.

On fait le mélange de viande et de choucroute en y ajoutant, après quelques minutes de cuisson, un mélange composé à parts égales de crème et de bouillon de poulet (ou de légume).

On dépose le tout dans un plat garni de pâte à tarte, recouvert d'une pâte, pareil comme une tourtière.

On met au four à 325-350°F jusqu'à ce que la croûte soit bien cuite.

La surprise est à l'intérieur!