



Pompadour Label Rouge farcies en croûte de sel

Une recette d'Eric Boutté, chef du restaurant l'Aubergade à Dury (80)

Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 10 Pompadour Label Rouge
- 150 g de bœuf haché
- 500 g de farine
- 5 blancs d'œufs
- 5 c. à soupe d'herbes hachées (thym, romarin, sauge)
- 4 c. à soupe de sauce tomate
- 125 g de gros sel
- sel fin
- poivre du moulin

1. Mélangez dans un saladier la farine, le gros sel et les herbes finement hachées, puis incorporez les blancs d'œufs en pétrissant la pâte afin d'obtenir une pâte bien homogène pas trop molle.
2. Mélangez à la fourchette la viande hachée et la sauce tomate, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.
3. Evidez les Pompadour Label Rouge sur la longueur à l'aide d'un vide-pomme et remplissez-les de farce.
4. Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (elle doit être de 5 mm d'épaisseur). Découpez ensuite 10 rectangles d'environ 12 cm sur 10 cm.
5. Déposez une Pompadour Label Rouge au centre de chaque rectangle et refermez afin de bien l'enrober. Enfournez 30 min dans un four préchauffé à 170°C.

© Eric Boutté pour la Pomme de terre La Pompadour