

## QUICHE TOURANGELLE AUX RILLETES ET RILLONS

### Ingrédients pour la pâte brisée

Proportion pour un moule à tarte de 30 cm de diamètre

335 g de farine,

135 g de beurre,

1 œuf entier plus un jaune,

2 cuillères à soupe de crème fraîche,

Une demi-cuillère à café de sel.

▲ Laisser reposer la pâte une à deux heures. L'étendre alors au rouleau en une abaisse aussi fine que possible. En foncer la tourtière légèrement beurrée.

### Ingrédients pour la garniture

250 g de rillettes de Tours,

350 g de rillons,

4 œufs,

persil frais,

1/3 de litre de lait,

1 dl de crème fraîche.

▲ Etaler sur ce fond de pâte 250 g de rillettes de Tours.

▲ Pendre 350 g de rillons. Les désosser et enlever l'excès de gras puis les couper en petits dés. Répartir ces dés sur la couche de rillettes. Saupoudrer de persil frais haché finement.

▲ Battre quatre œufs entiers comme pour une omelette. Les délayer en versant dessus, peu à peu, un tiers de litre de lait. Incorporer enfin un décilitre de crème fraîche. On peut saler, mais légèrement, et à condition que les rillettes ne soient pas très salées.

▲ Verser délicatement cette crème sur le fond de garniture. Le moule doit être rempli presque jusqu'en haut.

▲ La cuisson : au four, thermostat 7/8, 35 bonnes minutes.

Recette extraite du Hors-série « Gastronomie » du Magazine de la Touraine.

*A boire avec un Chinon rouge jeune et fruité  
ou un Chinon Rosé frais.*