**Tourte à la dinde**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/09/tourte-a-la-dinde-p1080681.psd-rr-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 300 g de farine**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 150 g de beurre**  
**- 75 g d'eau**  
  
**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de Ø**  
Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte, découper un disque de 26 cm de Ø pour le couvercle.  
Avec le reste de la pâte, foncer le cercle en laissant dépasser la pâte sur tout le tour. Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture et la tourte :  
- 1 très grosse échalote**  
**- 500 g d'escalopes de** [**dinde**](https://recettes.de/dinde)  
**- 500 g de chair à** [**saucisse**](https://recettes.de/saucisse)  
**- 3 œufs + 1 blanc pour la dorure**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- 2 càs de** [**Cognac**](https://recettes.de/cognac)  
**- 40 g càs de crème fraiche épaisse**  
**- 1 càc de** [**4 épices**](https://recettes.de/4-epices)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 1 càs d'huile**  
  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Peler et émincer finement l'échalote.  
La [**faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) sans coloration dans 2 cuillerées d'huile.  
Couper les escalopes de dinde en petites lanières.  
Les ajouter aux échalotes et les laisser revenir rapidement en remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'elles changent de couleur.  
Laisser refroidir dans un saladier.  
Ajouter la chair à saucisse bien égrainée, les œufs entiers, le persil, le Cognac, la crème et les 4 épices.  
Saler & poivrer et bien mélanger.  
Étaler la farce dans le fond de tarte.  
Badigeonner les bords de pâte qui débordent avec le blanc d'œuf.  
Poser le couvercle et bien le sceller avec le bord de pâte du tour.  
Découper une cheminée au centre du couvercle et la maintenir ouverte avec un bristol.  
Badigeonner de blanc d'œuf au pinceau.  
Réserver la tourte couverte pendant 1 heure au réfrigérateur.  
Au bout de ce temps, enfourner à four chaud pour 1 heure.  
Laisser refroidir puis garder au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
La tourte se mange froide accompagnée d'une salade de pousses d'épinards.