

Tourte à l'agneau de La Canée

Ingédients pour 4 personnes:

800 gr de gigot d'agneau

500 gr de fromage anthotyros (gruyère)

300 gr de fromage Malaka (mozzarella)

Menthe fraîche, 1 brins d'origan & de thym

1 cuillère à café de marjolaine séchée

2 citrons

1 oeuf

3 cs de graines de sésame

1 cs d'huile d'olive, sel et poivre

Pâte: 600 grammes de farine

20 grammes de levure de boulangerie

2 oeufs, 20 centilitres de lait

Un peu de bouillon d'agneau, 40 gr de graisse d'agneau



Cuire les morceaux d'agneau recouvert d'eau et assaisonnés de sel et de poivre pendant 40 min. Filtrez et réservez le bouillon. Détaillez la viande en petits dés.

Faites gonfler la levure dans le lait tiède. Mélangez la farine, la graisse d'agneau, les oeufs et le sel. Ajoutez le lait avec la levure. Travaillez à la main.

Incorporez à la pâte 10 centilitres de bouillon, pétrissez et laissez reposer pendant 20 min.

Mélangez la menthe ciselée et les fromages anthotyros et malaka. Assaisonnez de sel.

Mélangez la viande avec le thym, l'origan, la marjolaine et le jus des citrons.

Garnir un plat huilé de la pâte. Ajoutez la farce aux fromages, la préparation à base de viande, humectez d'un peu de bouillon, rabattre la pâte sur elle-même.

Badigeonnez de jaune d'oeuf battu et saupoudrez de graines de sésame. Cuire à 150°C pendant 40 min. Décorez de menthe.