

# TOURTE TOURANGELLE

..... KIF,KIF LA KICHE .....

**F**aire une pâte avec 200 grammes de farine, un quart de beurre, 1 jaune d'œuf et ajouter les rillettes de Tours sur le fond de pâte.

Préparer une garniture avec crème fraîche, lait et deux ou trois œufs que l'on mélange. Ajouter sel, poivre et persil finement haché.

Disposer sur le fond de la pâte rillettes de Tours une demi-livre de rillons coupés en morceaux, des fines d'oignons préalablement cuits au beurre et verser doucement la garniture pour ne pas déranger votre installation.

Faire cuire autour d'une demi-heure suivant la température de votre four.

Le choix d'un cravant-les-coteaux serait sûrement les prémisses d'un heureux mariage.