

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TOURTE DE CONFIT DE CANARD, ESCALOPES DE FOIE GRAS, CÈPES, POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes :

1 moule à manquer □ 25cm - 500g pâte feuilletée - 4 cuisses de canard confit - 6 escalopes de foie gras surgelées - 40g cèpes secs - 1kg pommes de terre Charlotte - 1 gousse d'ail - 1 échalote - une grosse poignée de persil plat - 10cl crème liquide entière - sel - poivre - noix de muscade - 1 bouchon de Rivesaltès - 2 jaunes d'oeufs -

La veille faire tremper les cèpes dans un grand volume d'eau froide. Le lendemain, les égoutter puis les rincer à l'eau claire, bien les égoutter. Sortir les escalopes surgelées, les placer dans une assiette recouverte de papier essuie-tout. Cuire dans l'eau froide les pommes de terre nettoyées 10 minutes à partir de l'ébullition. Les égoutter et les peler à chaud. Réserver. Dans une poêle placer les cuisses de canard, faire fondre à feu doux la graisse. Egoutter, ôter la peau de chaque cuisse, enlever les 2 os + la "plume" (petit os fin). Réserver. Beurrer l'intérieur du moule, poser au fond un rond de papier sulfurisé. Partager en 2 la pâte feuilletée. Etaler en rond un des morceaux sur le plan de travail fariné. Le placer dans le moule en faisant dépasser la pâte tout autour. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Couper en rondelles les pommes de terre, placer la moitié sur le fond de la pâte.

Etaler la chair des cuisses de confit.

Dans une poêle avec une noisette de beurre faire revenir l'échalote coupée finement ainsi que l'ail dégermé. Ajouter les cèpes et laisser cuire 5 minutes, saler, poivrer, muscader. Etaler sur la chair de confit de canard.

Placer les escalopes de foie gras sur les cèpes. Saler et poivrer.

Déposer le reste des pommes de terre, saler et poivrer. Parsemer le persil haché (au couteau).

Verser la crème puis le bouchon de Rivesaltès.

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Etaler le 2ème morceau de pâte sur le plan de travail fariné. Battre 2 jaunes d'oeufs. A l'aide d'un pinceau badigeonner le tour de la 1ère pâte. Placer le 2ème morceau étalé en rond de la taille du moule. Rabattre les bords, écraser pour souder avec une fourchette le tour. Badigeonner de jaunes d'oeufs.

Placer une cheminée au centre.

Décorer à sa convenance en collant les motifs passés au pinceau de jaunes d'oeufs. Badigeonner encore jusqu'à épuisement des jaunes d'oeufs.

Enfourner, cuire 20 minutes puis baisser le four à 180°C (th.6) en recouvrant la tourte de papier alu.

Servir avec une salade.