

Tourte au confit de canard, foie gras et champignons des bois



Préparation : 40 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 6 personnes (8 personnes au moins)

200 g de foie gras de canard cru
3 cuisses de confit de canard
200 g de foies de volaille
250 g de girolles et cèpes mélangés (frais ou surgelés)
1 pomme
1 œuf + 1 jaune
2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
1 tranche de pain de mie
3 cl de Porto rouge
2 cl de Cognac
Beurre
Huile neutre
Sel et poivre du moulin

Nettoyer et émincer les champignons et les faire sauter dans une poêle avec 1 c à s d'huile pendant 3 mn. Assaisonner.

Couper le foie gras en cubes. Détacher la chair du confit de canard et l'effiloche. Retirer les taches vertes des foies de volaille, les couper en dés.

Dans une poêle faire dorer avec un peu de beurre la chair du confit avec les dés de foies de volaille pendant 5 mn en remuant.

Peler et épépiner la pomme et la couper en lamelles.

Mélanger dans un saladier le confit et les dés de foies de volaille avec le foie gras, la pomme et les champignons. Ajouter le pain de mie émietté et l'œuf battu à la fourchette. Incorporer le Porto et le Cognac et mélanger avec les mains pour obtenir une préparation homogène.

Étaler une pâte feuilletée dans un moule beurré en laissant dépasser les bords. Mettre la farce dans la pâte en tassant. Badigeonner le pourtour de la pâte avec un peu du jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau et recouvrir avec la deuxième pâte. Souder les bords et couper l'excédent de pâtes. Faire un trou avec la pointe d'un couteau au centre de la pâte. Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf et décorer suivant votre idée. Cuire 30

mn environ (45 mn dans mon four) à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que la pâte soit dorée et gonflée. Laisser reposer 15 mn avant de démouler et servir avec une salade frisée aromatisée au vinaigre de Xérès.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>