



## TOURTES DE VEAU AU FOIE GRAS



Pour environ 12 tourtes individuelles

180gr de noix de veau coupée en tout petits dés, 3 échalotes ciselées, 60gr de foie de volaille coupé en tout petits dés aussi, 45gr de foie gras cru [ou à défaut de mousson de canard ou de mousse de foie gras en boîte], 100gr net de champignons de Paris en mini dés, 8gr de sel, 1cc d'huile d'olive, 1 cc de curry, 5 grosses cs de crème épaisse, 1cs de Porto, 1 jaune d'œuf, 400gr de bon feuilletage

**Faire impérativement la farce la veille**

Faire revenir à l'huile d'olive et à feu vif les champignons et les échalotes, refroidir.

Mélanger dans un cul de poule les minis dés de veau, de foie gras et de foies de volaille. Incorporer les champignons refroidis. Ajouter la crème épaisse, le jaune d'œuf et la cuillère de porto. Assaisonner avec le sel, le curry et quelques tours de moulin à poivre. Bien mélanger le tout, filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur. Le mélange **doit** sembler un peu trop salé, pour pouvoir développer ses arômes à la cuisson.

A l'aide d'un emporte pièce cannelé, découper des cercles de feuilletage. Celui destiné au dessus de la tourte légèrement plus grand que le dessous.

Poser le + petit sur une plaque téfal, mettre au centre un petit tas de farce en laissant 1 rebord de 2cm. Le dorer à l'œuf ou à l'eau, poser l'autre cercle dessus et souder avec les doigts en évitant de toucher les bords de la pâte et garantir ainsi un meilleur développement. Dorer le tout, faire une petite cheminée et strier avec 1 pique. A ce stade les tourtes peuvent se congeler prêtes à cuire, sans décongélation préalable.



Si on ne les congèle pas, réserver au réfrigérateur au moins 30 mn avant de les cuire environ 20mn à 185°.



A l'aide d'un emporte pièce cannelé, découper des cercles de feuilletage. Celui destiné au dessus de la tourte légèrement plus grand que le dessous.

Poser le + petit sur une plaque téfal, mettre au centre un petit tas de farce en laissant 1 rebord de 2cm. Le dorer à l'œuf ou à l'eau, poser l'autre cercle dessus et souder avec les doigts en évitant de toucher les bords de la pâte et garantir ainsi un meilleur développement. Dorer le tout, faire une petite cheminée et strier avec 1 pique. A ce stade les tourtes peuvent se congeler prêtes à cuire, sans décongélation préalable.

Si on ne les congèle pas, réserver au réfrigérateur au moins 30 mn avant de les cuire environ 20mn à 185°.

