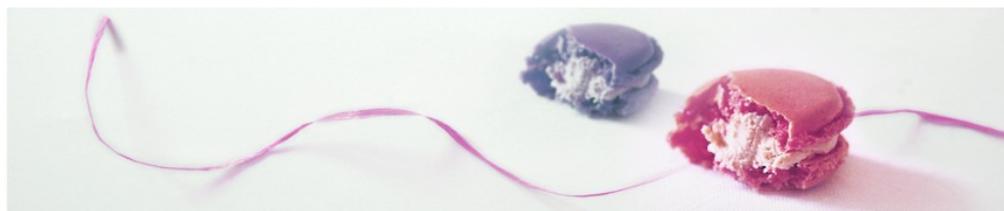


La cuisine de
Mercotte



TOURTES DE VEAU AU FOIE GRAS



Pour environ 12 tourtes individuelles, 180g de noix de veau, 3 échalotes, 60g de foie blonds de volaille, 45g de foie de canard cru, 100g net de champignons de Paris, 8g de sel, poivre, 1CC de curry doux, 5CS de crème épaisse, 1CS de Porto, un jaune d'œuf, 1CC d'huile d'olive
une pâte feuilletée maison

La farce, à faire impérativement la veille

Ciselez finement les échalotes, coupez le pieds des champignons, détaillez-les sans les peler en lamelles de 2mm d'épaisseur, détaillez les lamelles en bâtonnets puis en mini-dés réguliers. Faites revenir à l'huile d'olive et à feu vif les champignons et les échalotes, laissez refroidir.

Coupez le veau en fines lamelles, puis en bâtonnets et enfin en mini-dés. Faites de même avec le foie de volaille et le foie gras.

Dans un cul de poule, mélangez les mini-dés de veau, de foie gras et de foies de volaille. Incorporez les champignons refroidis. Ajoutez la crème épaisse, le jaune d'œuf et la cuillère de porto. Assaisonnez avec le sel, le curry et quelques tours de moulin à poivre. Mélangez bien le tout, filmez au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le dressage

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

Dressez directement une plaque anti-adhésive ou sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier cuisson. Déposez au centre des dessous de tourte un petit tas de farce en laissant un rebord de 2cm. Dorez-les à l'œuf ou à l'eau ; posez l'autre cercle dessus et soudez avec les doigts en évitant de toucher les bords de la pâte et garantir ainsi son meilleur développement. Dorez le tout, faites une petite cheminée et striez avec une pique. À ce stade, les tourtes peuvent se congeler prêtes à cuire, sans décongélation préalable.

Si vous les utilisez rapidement, réservez au réfrigérateur au moins 30min avant de les cuire environ 20min à 185°.

Attention de ne pas mettre trop de farce pour pouvoir souder correctement les bords des tourtes. Dorez uniquement le dessus, si le jaune coule sur les bords la pâte ne se développera pas correctement.

La cuisine de Mercotte©2011

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr