

Fées Mains by Marjorie



Tourte aux morilles et foie gras :

Les ingrédients pour 6 personnes : 2 pâtes feuilletées – ½ lobe de foie gras cru – 25g de morilles séchées ou 100g de morilles fraîches – 200g de champignons de Paris – 200g de filet de dinde ou de poulet – 2CàS de crème fraîche – 2 œufs – 1 échalote – sel – poivre – 3 brins de ciboulettes – 3 brins de persil

Si vous utilisez des morilles séchées, les faire tremper quelques heures dans de l'eau ou du lait (lait qui pourra ensuite être filtré pour confectionner une sauce par exemple) pour les réhydrater.

Laver, nettoyer et sécher les champignons et les couper en petits dés.

Laver et sécher la ciboulette et le persil. Éplucher et émincer l'échalote.

Couper le filet de dinde ou de poulet en petits dés.

Couper 6 mini escalopes dans le lobe de foie gras et découper le reste en petits dés.

Faire revenir les dés de foie gras dans une poêle chaude et les retirer lorsqu'ils sont colorés.

Les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Dans la même poêle, faire dorer les dés de volaille puis les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Toujours dans la même poêle, graissée par le foie gras, faire suer l'échalote émincée puis ajouter les dés de champignons avec le persil et la ciboulette ciselés.

Les faire cuire environ 5mn à feu moyen en remuant régulièrement.

Dans un saladier, mélanger les dés de foie gras, de volaille et de champignons. Ajouter la crème fraîche et les œufs. Saler et poivrer. Mélanger et réserver 1h au réfrigérateur.

Étaler une pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et déposer la farce en laissant environ 2cm de pâte sur les côtés. Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée et souder les bords. Réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 210°C.

Lorsque le four est chaud, sortir la tourte du réfrigérateur.

Faire un petit trou au centre de la tourte et glisser un morceau de papier cuisson enroulé pour former la cheminée. À l'aide de la pointe d'un couteau, vous pouvez dessiner des motifs.

Enfourner environ 30mn. Surveiller et vérifier la cuisson.

Avant de servir la tourte, faire revenir les escalopes de foie gras dans une poêle chaude et les parsemer de fleur de sel et de poivre.