

Tartes, tourtes, quiches

Tourte de dinde au foie gras



1h10 **35 min** **35 min** **0** **882**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Découpe des ingrédients

- 1 Émincer les filets de dinde dans la longueur pour obtenir des lanières régulières. Les découper ensuite en tranches de quelques centimètres.
- 2 Peler les échalotes avec un couteau d'office, les émincer avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Éplucher les poires avec un rasoir à légumes. Les couper en quartiers puis retirer les pépins et le cœur.
- 4 Couper les quartiers en cubes réguliers pas trop petits. Réserver dans un saladier et arroser de jus de citron. Bien mélanger.

Étape 2

Cuisson de la farce

- 1 Verser le beurre et un peu d'huile d'olive dans une cocotte, faire chauffer.
- 2 Ajouter les échalotes, les faire suer sans les caraméliser. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 3 Ajouter les filets de dinde, les faire dorer sans les cuire entièrement.
- 4 Lorsqu'ils sont bien dorés de tous les côtés retirer les

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tourte

4 **Escalope(s) de dinde**
250 g **Foie gras mi-cuit**
200 g **Châtaigne**
60 g **Beurre**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
3 **Echalote(s)**
1 **Citron(s)**
2 **Poire**
2 verre(s) **Porto**
2 feuille(s) **Laurier**
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédient pour le dressage

1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la cuisson

morceaux de dinde de la cocotte avec une écumoire.
Réserver dans un saladier.

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

- 5 Déglacer la sauce au porto en raclant le fond de la cocotte avec une cuillère en bois. Laisser réduire la sauce sur feu doux.
- 6 Déposer la passette au dessus de la cocotte, verser dedans les 3/4 du foie gras. L'écraser à la maryse pour le rendre malléable, racler le dos de la passette pour le récupérer.
- 7 Remuer à la cuillère en bois pour que le foie gras se mélange au Porto. Ajouter la crème liquide et mélanger.
- 8 Incorporer les morceaux de dinde, les poires et les châtaignes puis mélanger délicatement. Saler et poivrer.

Étape 3

Montage de la tourte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Déposer la farce dans un plat allant au four, bien la répartir.
- 3 Parsemer avec le reste de foie gras coupé en petits cubes.
- 4 Dérouler la pâte feuilletée sortie à la dernière minute du réfrigérateur pour qu'elle ne soit pas trop molle.
- 5 Déposer la pâte sur le plat de manière à le recouvrir totalement. Appuyer sur les bords pour coller la pâte, cela doit être hermétique.
- 6 Découper le surplus de pâte avec un couteau d'office. Faire un petit trou au centre de la tourte. Former une petite cheminée avec du papier sulfurisé, la placer dans le trou.
- 7 A l'aide d'un pinceau, badigeonner la tourte de jaune d'œuf.
- 8 Enfourner la tourte pendant 20 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tourte du four et retirer la cheminée.
- 2 Décoller la pâte pour faciliter la découpe. Couper en parts.
- 3 Disposer de la farce dans chaque assiette puis déposer la pâte par dessus.
- 4 Ajouter quelques feuilles de salade. Parsemer d'un peu de fleur de sel, poivrer, arroser d'un filet d'huile et servir.