

TOURTE DE CONFIT DE CANARD DE NOËL



Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de foie gras de canard mi-cuit
- 3 cuisses de canard confites
- 1 pomme
- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- 3 cl d'Armagnac
- 250 g de cèpes (frais ou surgelés mais bien secs)
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 tranche de pain de mie réhumidifiée à l'eau ou au lait
- Beurre Huile neutre
- Sel et poivre du moulin



Temps >>



Préparation
60 min



Cuisson
45 min

Préparation

Réchauffer doucement les cuisses de canard au four et émiettez-les. Dans une poêle, faire dorer la viande avec un peu de graisse de canard pendant 5 minutes en remuant bien. Peler et épépiner la pomme et coupez-la en lanières, le foie gras en morceaux. Mélanger la viande de canard, la pomme, le pain de mie, les cèpes, l'Armagnac et l'œuf entier afin d'obtenir une farce homogène. Foncer la pâte feuilletée dans le moule beurré en laissant dépasser les bords. Remplir la pâte de votre farce. Délayez le jaune d'œuf restant avec un peu d'eau pour badigeonner le bord de la pâte puis recouvrir d'une deuxième couche de farine. Souder les bords et coupez l'excédent de pâte. Utiliser la pointe d'un couteau pour faire un trou au centre de la pâte. Dorer le dessus avec le jaune d'œuf et décorer avec les chutes de pâte. Cuire environ 45 minutes dans le four préchauffé à 180° jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée. Laisser reposer pendant 15 minutes avant de démouler et de servir avec une salade frisée parfumée à la vinaigrette de votre choix. Bien sûr, si vous choisissez des champignons congelés, suivez les instructions sur l'emballage pour la cuisson.

Photo non contractuelle, suggestion de présentation - Crédit Photo Maisadour