

PETITES TOURTES DE NOËL AU FOIE GRAS À LA BORDELAISE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 rouleaux de pâte feuilletée
rectangulaire

POUR LA FARCE

1 œuf

100 g de viande haché de bœuf

100 g de filet de poulet haché

100 g de foie de volaille haché

100 g de foie gras (mousse ou
morceaux)

2 cuillérées à soupe de Porto rouge

1 cuillérée de cognac

1 oignon ciselé

½ gousse d'ail en purée

Cuillérées à soupe de persil plat haché
Sel / poivre /sucre

POUR LA SAUCE

4 échalotes ciselées

30 g de beurre

1 cuillérée à soupe de concentré
de tomate

½ l de vin rouge cuisine

Estragon lyophilisé

Sel / poivre /sucre

1) Dans saladier mélangez soigneusement 1 œuf avec les 100 g de viande haché de bœuf, 100 g de filet de poulet haché, 100 g de foie de volaille haché, 100 g de foie gras (mousse ou morceaux), 2 cuillérées à soupe de porto rouge, 1 cuillérée de cognac, 1 oignon ciselé, ½ gousse d'ail en purée, cuillérées à soupe de persil plat haché, 1 cuillérée à café de sel, ½ cuillérée à café de poivre, 1 cuillérée à café de sucre et réservez au froid.

2) Sur la plaque du four habillé d'une feuille de papier cuisson, détaillez une pâte feuilletée en 8 disques de 10 cm de diamètre et placez au centre 1 cuillérée à soupe de farce façonnée en boulette puis dorez au jaune d'œuf la bordure des disques à l'aide d'un pinceau.

3) Détaillez l'autre pâte feuilletée en 8 disques de 12 cm de diamètre et placez par-dessus les premiers en pinçant les bordures pour les souder fermement.

4) Avec les chutes de découpe des pâtes, façonnez de petites boulettes que vous collez aux sommets de chaque tourte avant de dorer le tout au jaune d'œuf.

5) Mettez au four préchauffé à 180° pendant 15 minutes.

6) Durant cette cuisson, faites revenir les échalotes avec 15 g de beurre, ajoutez le concentré de tomate puis assaisonnez avec 1/2 cuillérée à café de sel, 1/4 cuillérée à café de poivre, 1/2 cuillérée à café de sucre avant d'ajouter le vin rouge, une bonne pincée d'estrageon et de laisser réduire de moitié et finissez en montant avec le beurre restant.

7) Nappez de sauce le fond de chaque assiette avant de disposer 2 tourtes par personne et servez accompagné d'une petite salade à l'huile de noix.