

Temps : 60 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 10

Une recette automnale : la tourte de cèpes au foie gras

Préparation

Étape 1

ÉTAPE 1

Utiliser un maxi fond de pâte feuilletée.

Découper un disque de pâte feuilletée d'un diamètre légèrement supérieur au fond.

Étape 2

ÉTAPE 2

Rincer les lamelles de pommes de terre.

Dans une poêle, faire revenir les cèpes sans les décongeler pour leur faire perdre leur eau et les cuire.

Ajouter les pommes de terre dans la poêle et faire sauter jusqu'à obtenir une garniture uniforme.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Découper des disques de bloc de foie gras d'environ 1 cm d'épaisseur.

Étape 3

ÉTAPE 3

Déposer une partie du mélange cèpes-pommes de terre sur le fond de pâte feuilletée.

Placer les belles tranches de foie gras sur le mélange.

Recouvrir avec le reste du mélange cèpes-pommes de terre.

Étape 4

ÉTAPE 4

Préparer l'appareil à crème prise :

Dans un bol, mélanger l'oeuf, le lait et la crème.

Verser l'appareil sur la garniture de la tourte.

Cet appareil permettra à votre tourte d'avoir une belle tenue et une garniture uniforme.

Ingrédients



200 g Foie gras de canard



300 g Cèpes



1 pièce(s)
Maxi fond de tarte feuilletée



1 pièce(s) Pâte feuilletée



600 g
Pomme de terre en lamelle

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1025
Matières grasses (g)	7.2
Dont acides gras saturés	14.3
Glucides (g)	20.3
Dont sucres	2.4
Protéines (g)	8.9
Sel (g)	0.33

Étape 5

ÉTAPE 5

Recouvrir la tourte avec le disque de pâte feuilletée.

Bien souder les bords.

Faire une cheminée au centre et placer un tube de papier sulfurisé pour éviter que le trou ne se referme durant la cuisson.

Étape 6

ÉTAPE 6

Dorer la surface de la tourte avec un jaune d'œuf.

Décorer si vous le souhaitez.

Cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant au moins 35 minutes.

Laisser reposer et légèrement refroidir avant de démouler.

Servir avec une belle salade à l'huile de noix et un cordon de jus de viande corsé.

Bon appétit !