



TOURTE FEUILLETEE AU FOIE GRAS VOLAILLE ET VEAU **PARFUMEE A LA TRUFFE**



Moyennement facile

Préparation: 20mn (si la pâte feuilletée est toute prête)

Cuisson: 20 mn

Temps d'attente pour la "marinade": 24 heures

Pour 4 personnes:

150 g de veau dans le filet ou le quasi

150 g d'escalopes de poulet bio

100 g de foie gras cru ou mi-cuit

1 oeuf

3 càs de crème fraîche

2 càs d'huile aromatisée à la truffe (noire ou blanche)

1 pâte feuilletée

Sel et poivre

Un peu de beurre mou pour les cercles

1 jaune d'œuf dilué dans 1 càc pour la dorure de la pâte

La veille:

Couper le veau et la volaille en dés d'1/2 cm de côté). Mettre la viande dans un saladier et l'arroser avec l'huile de truffe, tourner pour que tous les morceaux soient imprégnés, couvrir avec un film alimentaire et réserver au frigo.

Le jour même:

Sortir la viande "marinée au moins 1 heure avant de l'utiliser.

Préchauffer le four à 210°.

Prendre des cercles en inox ou des petits moules, les beurrer généreusement et les garnir avec un cercle de pâte feuilletée débordant largement. Réserver au froid.

Dans la pâte restante, tailler des cercles un peu plus grands que le dessus des moules et les réserver au froid.

Dans un bol, battre l'œuf avec la crème fraîche et verser ce mélange sur la viande. Assaisonner de sel et de poivre. réserver.

Détailler le foie gras en grosses lamelles.

Sortir les moules garnis du frigo et les remplir à moitié avec les viandes, recouvrir de foie gras, puis terminer avec la viande restante.

Fermer chaque moule avec le "chapeau" de pâte en faisant un petit bourrelet et en le collant avec une goutte d'eau. Enlever l'excédent de pâte avant de badigeonner au pinceau avec un peu de dorure?

Enfourner pour 20 minutes environ, le temps que la pâte ait pris une jolie couleur dorée.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...



Démouler délicatement et servir soit entouré de chanterelles grises juste poêlées dans un peu de beurre, soit avec une belle salade verte bien croquante.