

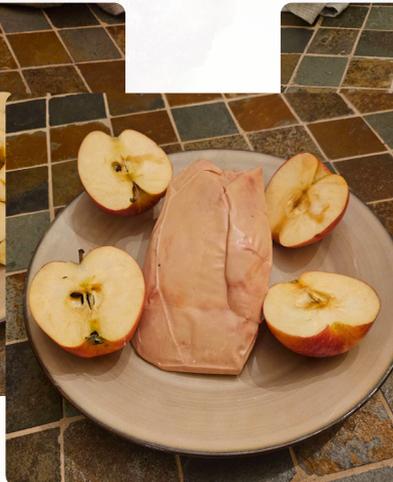


RECETTE

Tourte au Foie Gras

INGRÉDIENTS :

- 1 FOIE EXTRA DE L'EARL DES GUILTS DE 500G
- 1 KG DE POMMES
- 2 PÂTES FEUILLETÉES
- 4 ÉCHALOTTES
- SEL/POIVRE/4 ÉPICES



PRÉPARATION

Tourte au Foie Gras



1/ TRANCHER LE FOIE EN LAMELLES DE 0.5 CM DE LARGE
LES SAISIR ALLER-RETOUR À LA POÊLE FEU TRÈS CHAUD, EN LES
ASSAISONNANT SEL POIVRE
LES SORTIR DE LA POÊLE ET LES RÉSERVER DANS UNE ASSIETTE

2/ FAIRE REVENIR LES POMMES PRÉALABLEMENT TRANCHÉES DANS
LA GRAISSE DU FOIE ET Y AJOUTER LES ÉCHALOTES ÉMINCÉES
SALER ET BIEN TOURNER POUR LAISSER SAISIR LES POMMES

3/ ETALER LA PREMIÈRE PÂTE FEUILLETÉE DANS LE PLAT À TARTE (Y
FAIRE QUELQUES TROUS À LA FOURCHETTE POUR ÉVITER QU'ELLE NE
GONFLE)
ETALER UN PREMIER ÉTAGE DE POMMES AVEC LES ÉCHALOTES, Y
DÉPOSER LES TRANCHES DE FOIE ET RECOUVRIR D'UN DEUXIÈME
ÉTAGES DE POMMES
SALER, POIVRER ET METTRE UN PEU DE 4 ÉPICES

4/ RECOUVRIR AVEC LA DEUXIÈME PÂTE FEUILLETÉE ET RACCORDER
LES BORDS POUR FAIRE DES PETITS BOURRELETS
AVEC UN PINCEAU, RECOUVRER LA PÂTE AVEC LE JAUNE D'ŒUF
MÉLANGÉ

5/ FOUR CHAUD À 180°
LAISSER CUIRE JUSQU'À CE QUE LA PÂTE SOIT BIEN DORÉE (20 MN)

6/ SORTIR DU FOUR ET ATTENDRE QUE LA TOURTE REFROIDISSE
AVANT DE LA DÉPOSER DANS UN JOLI PLAT
SI VOUS LA PRÉPAREZ À L'AVANCE, VOUS POUVEZ LA METTRE AU
FRIGO, ELLE SE DÉMOULERA ENCORE PLUS FACILEMENT
ET IL VOUS SUFFIRA DE LE RÉCHAUFFER AU DERNIER MOMENT
AVANT DE LA SERVIR

*L'Earl des Guits vous souhaite bon appétit et de très belles
et douces fêtes de fin d'année !*