

tourte de caille aux champignons et foie gras

1 kilogramme pâte feuilletée
8 filets cailles
400 grammes champignons frais
50 grammes échalote hachée
5 centilitres huile d'olive
1 jaune d'oeuf
150 grammes foie gras
5 centilitres cognac
FARCE
200 grammes blanc de volaille
150 grammes crème
SAUCE
3 décilitres fond de volaille
1 décilitre crème
jus de truffes

Nettoyer les champignons, les couper, les poêler vivement avec un filet d'huile d'olive et assaisonner.

tailler les blancs de volailles et assaisonner sel, poivre, réserver. mixer la volaille au cutter, ajouter une partie du foie gras et la crème, assaisonner.

MONTAGE: Étaler 8 abaisses de feuilletage, disposer la farce au centre, quelques champignons, un morceau de foie gras et le suprême de volaille assaisonner, recouvrir le tout d'une nouvelle abaisse de feuilletage. dorer avec le jaune d'oeuf.

SAUCE: Réduire le fond de volaille, ajouter la crème, puis peu après le jus de truffes, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud. Cuisson: cuire les tourtes dans un four à 210°C pendant 10 min, puis à 170°C pendant 15 min environ.