Canard

Tourte de canard

13h10	30 min	40 min	12h	573
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la garniture

- 300 g **Aiguillette(s) de canard**
- 200 g **Epaule(s) de veau**
- 3 **Pruneau(x)**
- 2 c. à soupe **Porto**
- 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**
- 1 **Farine**

Ingrédients pour la pâte

- 2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Farine**
- 1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de la farce

1. Découper le canard et les pruneaux en petits dés.
2. Dans un saladier, mélanger le hachis de veau, le canard et les pruneaux coupés en petits dés, la crème épaisse et le porto. Saler, poivrer.
3. Réserver une nuit au frais.
4. Il est important de réserver la farce au moins 12 heures au frais afin que les arômes se mélangent.

Étape 2

Réalisation de la tourte

1. Beurrer le moule.
2. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné.
3. Garnir le moule d'un premier cercle de pâte.
4. Ajouter la garniture à l'intérieur de ce premier cercle, puis recouvrir d'un second cercle de pâte. Bien souder l'ensemble sur le bord en éliminant les chutes.
5. Badigeonner le dessus de la tourte avec le jaune d'œuf battu et faire un petit trou au centre de la tourte afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

   Pour être certain que la vapeur s'échappe bien, glisser

6 dans le trou de la tourte un petit morceau de papier sulfurisé en forme de cheminée.

7 Faire cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C (Th.6).

Étape 3

Dressage

1 Sortir la tourte du four et la laisser refroidir quelques instants avant de la servir.