



Tartes, tourtes, quiches

# Tarte aux foies de volailles



**1h35** **45 min** **35 min** **15 min** **429**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la pâte brisée

175 g **Farine**  
50 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
3 c. à soupe **Eau**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour la garniture

500 g **Foie(s) de volaille**  
2 **Oignon(s)**  
120 g **Crème fraîche  
épaisse**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 c. à soupe **Cognac**  
1 c. à soupe **Poivre vert**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour le dressage

100 g **Mâche**

## Étape 1

Préparation de la pâte brisée

- 1 Couper le beurre en petits morceaux.
- 2 Mettre la farine et le sel dans un saladier et faire un puits.
- 3 Casser l'oeuf au milieu et verser l'eau froide. Ajouter le beurre
- 4 Mélanger avec une fourchette et travailler rapidement la pâte.
- 5 Former une boule et laisser reposer pendant 15 minutes minimum au réfrigérateur.

## Étape 2

Préparation de la garniture aux foies de volaille

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Préparer les foies de volaille.
- 3 Eplucher les oignons.
- 4 Mixer les oignons. Ajouter dans le mixeur les foies de volaille, la crème fraîche, les oeufs, le poivre vert, le Cognac et le sel. Mixer de nouveau afin d'obtenir une pâte lisse.

### Étape 3

100 g Raisin noir

#### Cuisson de la tarte

- 1 Sortir la pâte Brisée du congélateur.
- 2 L'étaler sur le plan de travail fariné.
- 3 L'abaisser dans un moule à tarte anti-adhésif.
- 4 Recouvrir la pâte de papier sulfurisé. Disposer dessus des billes de cuisson (ou des haricots secs) pour cuire la pâte à blanc.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes.
- 6 Retirer le papier sulfurisé et les billes de cuisson.
- 7 Verser la crème de foies de volaille dessus et faire cuire pendant 35 minutes.

### Étape 4

#### Décoration de la tarte

- 1 Laver la mâche et le raisin.
- 2 Quand la tarte est tiède, disposer dessus quelques feuilles de mâche et grains de raisin. Servir.