

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TOURTE AUX CARDONS, AU FOIE GRAS, AUX MORILLES, ETC...**

**Pour 4 personnes : 3 cercles inox de □ 14cm, □ 16,5cm, □ 23cm  
250g pâte feuilletée - 4 escalopes de foie gras surgelées - 1  
paquet de morilles surgelées - 60g~ de restes de pintade cuits -  
2 échalotes ou 1 énorme - 1 bocal de cardons Malartre - 12  
feuilles de persil plat - sel - poivre du moulin - Noix de muscade  
moulue - beurre - huile d'olive - 2 jaunes d'oeufs pour la dorure -  
Sur une assiette laisser décongeler les escalopes tranquillement.  
Faire sauter dans une poêle chaude dans un peu de beurre et  
d'huile d'olive les morilles 10 minutes. Saler, poivrer. Les  
égoutter. Dans la même poêle remettre une noix de beurre,  
laisser fondre, ajouter les échalotes coupés finement, 100g  
cardons coupés en petits dés. Les faire revenir puis ajouter les  
morilles coupées grossièrement. Laisser cuire encore 5 minutes.  
Assaisonner. Laisser refroidir. Réserver sur assiette en le  
mélangeant à la chair de pintade coupée en dés et le persil  
haché.**

**Dans la poêle (qui a servi au hachis) faire dorer sans matière  
grasse les escalopes sur chaque face. Les égoutter sur du papier  
absorbant (tamponner s'il le faut pour ôter l'excès de gras). Les  
saler, les poivrer sur chaque face en appuyant légèrement. Les  
couper en dés, les ajouter au hachis.**

**Mouiller une plaque à pâtisserie. Etaler sur le plan de travail  
fariné la pâte feuilletée. Découper à l'aide du cercle de □ 16cm (à  
l'intérieur) un rond. Le disposer sur la plaque. Placer le cercle  
□ 14cm sur le rond. Le remplir du hachis, dorer le bout de pâte qui  
dépasse, ôter le cercle délicatement. Etaler sur le plan de travail  
fariné la pâte feuilletée à l'aide du cercle □ 23cm. Dorer le  
pourtour. Le placer sur le hachis (dorure à l'intérieur). Coller les  
bords en appuyant avec les doigts. Creuser une cheminée. Dorer  
au jaune d'oeuf l'ensemble. Décorer. Entreposer 1/2 heure au  
réfrigérateur.**

**Préchauffer le four à 180°-200° (th.6-7).  
Enfourner et cuire 20 minutes.**