

Tourte de sanglier sauce au poivre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour un moule rectangulaire de 27 x 18 x 4 cm soit 6 personnes :

500 g de pâte feuilletée
200 g d'échine de porc sans os
500 g d'épaule de sanglier
3 gousses d'ail
1 c à s de chapelure
1 gros oignon
50 g de beurre
1 oeuf + 1 jaune
2 c à s de crème fraîche
150-200 g de petites girolles
2 feuilles de laurier
2 brins de thym
1 clou de girofle
30 g de farine
Noix de muscade râpée
Sel et poivre du moulin

Pour la sauce au poivre :

5 g de beurre
5 g de poivre noir mignonnette
3 cl de cognac
10 cl de crème liquide
10 cl de fond de veau
1 c à c de moutarde
Sel

Passer les viandes au hachoir grosse grille. Dans une sauteuse mettre l'oignon grossièrement haché ainsi que les gousses d'ail hachées à dorer dans 25 g de beurre. Ajouter les viandes, le thym effeuillé, le clou de girofle écrasé, un peu de muscade, les feuilles de laurier, sel et poivre. Mélanger et cuire à feu doux en remuant souvent pendant 15 mn. En fin de cuisson ajouter la chapelure.

Dans une poêle faire cuire dans un peu de beurre les girolles nettoyées (si elles sont grosses les couper en 2 ou 4), les assaisonner et les ajouter à la farce dans la sauteuse. Retirer les feuilles de laurier, laisser refroidir la farce et lui ajouter la crème fraîche mélangée préalablement avec l'oeuf. Bien mélanger le tout et vérifier l'assaisonnement. Étaler la pâte feuilletée en 2 rectangles sur le plan de travail fariné. Disposer un rectangle dans le moule beurré en laissant dépasser la pâte. Répartir la farce sur la pâte et recouvrir avec l'autre rectangle de pâte feuilletée. Pincer le bord des pâtes pour bien les souder, faire un rouloté et avec un pinceau dorer avec le jaune d'oeuf battu avec un filet d'eau. Décorer la tourte avec les chutes de pâte et dorer les décorations. Faire un petit trou au milieu de la tourte avec la pointe d'un couteau. Cuire 35 mn environ à four préchauffé à 210° jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.

Pendant la cuisson de la tourte préparer la sauce au poivre. Dans une petite casserole faire fondre le beurre et y mettre à chauffer le poivre mignonnette pendant 30 s puis ajouter le cognac et flamber (surtout éteindre la hotte aspirante avant de flamber). Ajouter alors le fond de veau faire réduire de moitié, ajouter la crème et moutarde. Saler, bien mélanger et faire légèrement réduire pour que la sauce soit nappante. Démouler la tourte et servir avec la sauce au poivre.

Vin conseillé : un Côte-Rôtie (rouge de la vallée du Rhône)

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>