



TOURTE aux Confits de canard

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 2 pâtes brisées
- 1 chou chinois
- 2 cuisses de canard confites
- 1 oignon blanc
- 10 baies de genièvre écrasées
- 1 oeuf
- 100g de pignons de pin
- 2 petits bouchons de cognac
- sel, poivre concassé.

Matériel : 1 plat à tourte de 24 cm

PREPARATION (peut se réalisée la veille)

1 - Préparation de l'effiloché : essuyer les cuisses confites pour enlever le maximum de graisse de canard. Effiloche la chair très finement. Réserver.

2 – Emincer finement l'oignon. Détailler le chou chinois en fines lanières.

3 – Faire dorer à sec les pignons de pin dans une poêle à feu moyen.

4 – Dans une poêle, faire chauffer 2 c. à soupe de graisse de canard. Faire revenir à feu moyen l'oignon pendant 5 mn puis ajouter le chou chinois. Continuer à faire revenir le chou pendant 15 mn : il ne doit pas prendre couleur et l'eau doit être évaporée.

5 – Ajouter l'effiloché de canard, les baies de genièvre écrasées, le cognac, sel et poivre concassé. Bien mélanger le tout et laisser sur feu moyen encore 5 mn pour assécher l'ensemble. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C Chaleur tournante.

MONTAGE DE LA TOURTE : Dans un plat à tourte, déposer une pâte brisée en la laissant déborder. Verser la garniture aux confits de canard froide. Poser la seconde pâte. Enrouler les bords de pâte du dessous avec ceux du dessus pour fermer. Découper dans les chutes de pâte des décors et les poser sur la tourte. Enduire d'oeuf battu pour dorer l'ensemble.

CUISSON : Enfourner au four à 200°C, chaleur tournante, pendant 30 à 35 mn. La tourte doit être bien dorée.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Il est possible d'enrichir la préparation de fins lardons préalablement dorés dans une poêle. J'utilise du chou chinois qui rend cette tourte plus digeste.