

# TOURTE DE NOËL

## AU FOIE GRAS

### INGRÉDIENTS

#### La veille

- 400g d'échine de porc
- 200g de rognons de veau
- 1 carotte + 1 oignon
- 2 clous de girofle
- ½ Litre de vin blanc (*Riesling*)

#### Le jour même

- 2 tranches de brioche
- 100 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre / épices
- 500g de pâte feuilletée
- 150g de foie gras de canard



### LA VEILLE

1. **Coupez la viande en petits cubes.** Ajoutez l'oignon piqué des clous de girofle, la carotte coupée en rondelles et le vin blanc d'Alsace. Saler et poivrer à votre goût.
2. **Laissez mariner** pendant 24 H dans un récipient à couvercle.

### LE JOUR MÊME

3. **Faire tremper la brioche** dans un mélange lait / crème durant 1 heure.
4. **Egoutter la viande** et retirez les aromates. Mettre dans un saladier et mélangez avec l'œuf entier, la brioche égouttée et pressée, l'échalote et l'ail hachés très finement, et les épices.
5. **Etaler la moitié de la pâte feuilletée** dans un moule beurré et fariné de 30 cm de diamètre en la laissant déborder de 2 cm. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Déposer la farce au fond.
6. Découper le **foie gras** en dés de 2 cm. Les répartir de façon régulière sur le dessus. Rabattre les bords de la pâte feuilletée sur la farce.
7. **Déposer la deuxième moitié de la pâte feuilletée sur le dessus.** Souder les deux abaisses en appuyant avec une fourchette sur le bord. Dorer au jaune d'œuf battu.
8. **Cuire à 150° C durant 50 min** à chaleur tournante. Dégustez au sortir du four.