

## **LA VOLAILLE FERMIÈRE, TOURTE FEUILLETÉE AU FOIE GRAS**

*La recette est composée de deux parties. Le filet de volaille farcis et la cuisse sous forme de tourte feuilletée. On peut sans problème réaliser indépendamment l'une ou l'autre partie. La tourte feuilletée seule, accompagnée d'une salade, peut faire un très joli plat !*

### **Ingédients (4 personnes):**

#### La Volaille fermière :

- 1 Volaille fermière de 2kg  
(Bresse, Landes, pays...)
- 4 fines escalopes de foie gras  
(2 pour les filets de volaille et 2 pour les tourtes feuilletées)
- Sel, poivre

#### Le Jus de volaille au foie gras:

- 200g de carcasses de poulet concassées
- 1 échalote émincée
- 1 carotte en petits dés
- 1cc de concentré de tomate
- 0,5dl de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- 1 brindille de thym
- 100g de foie gras cuit

#### Tourte feuilletée:

- 500g de pâte feuilletée
- (2 cuisses de volaille, voir ci-contre)
- (2 fines escalope foie gras, voir ci-contre)
- 50g de foie gras cru
- 0,5dl de crème 35%
- 1 Jaune d'œuf
- Sel, poivre

#### Garnitures :

- 4 oignons tiges
- 8 carottes fanes
- 8 navets fanes
- 100g de Crosnes
- 20g de beurre
- 1 branche d'estragon
- Pousses d'épinards
- Sel

### **Préparation :**

#### La Volaille fermière :

Saisir rapidement les 4 escalopes de foie gras, les égoutter et réserver au frigo.  
Retirer les cuisses de la volaille et les réserver pour la tourte feuilletée. Lever les filets, concasser la carcasse.

Inciser les filets de volaille sur le côté et les farcir avec une escalope de foie gras chacun.  
Refermer avec un cure-dent, réserver au frais.

#### Le Jus de volaille:

Rôtir les carcasses de poulet dans une cocotte. Ajouter les légumes puis le concentré de tomates et laisser colorer. Déglacer avec le vin blanc. Réduire et mouiller avec un peu d'eau froide. Cuire 50 minutes à petit feu avec l'ail et la brindille de thym. Filtrer, réduire à consistance puis ajouter le foie gras cuit et mixer. Rectifier l'assaisonnement et filtrer.

#### Tourte feuilletée au Foie gras :

Retirer la peau des cuisses de volaille, les désosser et les dénérer. Tailler la viande en fines lanières.

Détailler 4 disques de 6cm de diamètre dans les escalopes de foie gras poêlées.

#### Farce:

Avec un petit hachoir à viande (Moulinette), mixer 100g de lanières de cuisses et 50g de foie

gras cru. Ajouter petit à petit la crème afin d'avoir une farce lisse, assaisonner.

#### Montage:

Abaïsser la pâte feuilletée à 2mm d'épaisseur, détailler 8 cercles de 10cm de diamètre. Disposer au centre de 4 cercles une petite cuillère de farce. Y superposer le disque de foie gras, une fine couche de farce puis les lanières de volaille et terminer avec une dernière couche de farce. Lisser le tout afin d'obtenir un joli dôme. Recouvrir avec les disques de pâtes restant. Souder les bords avec un peu de jaune d'œuf et percer un petit trou sur le sommet, il servira de cheminée lors de la cuisson. Réserver au frais.

Au moment, cuire dans un four préchauffé à 200C° pendant 15 minutes environ.

*Préparées à l'avance, les tourtes peuvent être congelées sans problème. Le jour même, il suffira de les enfourner congelées et de prévoir 10 minutes de cuisson supplémentaires.*

#### Légumes :

Cuire les crosnes à l'eau salée, rafraîchir et réserver. Éplucher les carottes, les oignons-tiges et les navets. Faire suer doucement au beurre les carottes, navets et oignons-tiges avec une branche d'estragon, ajouter une goutte d'eau et couvrir. Cuire à feu doux en sortant au fur et à mesure les légumes cuits. En fin de cuisson remettre tous les légumes dans la casserole, y compris les crosnes et enrober le tout.

### **Finitions et dressage**

#### Cuisson de la volaille :

Assaisonner les filets de volaille de sel et de poivre. Les saisir avec un filet d'huile puis ajouter 50g de beurre et terminer la cuisson en arrosant.

Trancher en deux dans le sens de la longueur.

#### Dressage :

Au centre de l'assiette dresser une ligne de petits légumes étuvés et parsemer pousses d'épinard crues. Dresser de part et d'autre un demi-filet de volaille et une demi-tourte feuilletée. Servir la sauce à part et les deux tourtes restantes en second service.