

Tourte savoureuse de colvert de chasse, sauce au vin rouge



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte : 2 rouleaux de pâte feuilletée, œuf

Pour la farce morceaux : 4 poitrines de colvert, 50g lard gras, 1 pincée de sel, poivre, 2 échalotes, 3 champignons de Paris, 1 trait de Madère, 4 foies de colvert ou de volaille, huile d'olive

Pour la farce hachée : 250g de foie gras, 175g de filet mignon de porc, 6g de sel, poivre, 1 trait de cognac, 1 trait de porto, 1 œuf

Pour la sauce : Les carcasses et les os des colverts, 2 litres de vin rouge,

2 cuillères à potage de fond de veau en poudre, Arome Patrel, 20g de beurre, assaisonnement

La farce hachée :

Préparer les pesées et couper les viandes en morceaux de 5mm.

Assaisonner et laisser mariner 1 heure au frais.

Passer au hachoir grille fine et ajouter l'œuf avant de bien mélanger à la spatule.

La farce en morceaux :

Couper les échalotes et les champignons en dés de 5mm et les faire suer dans un filet d'huile d'olive.

Déglacer au Madère et laisser réduire à sec. Couper les poitrines et le lard en dés de 5m.

Assaisonner de sel et poivre et ajouter aux champignons et échalotes confites.

Mélanger le tout à la farce hachée.

La sauce :

Cuire les carcasses et les os des colverts dans le vin rouge. Au bout de 30mn ajouter le fond de veau en poudre et recuire doucement pendant 30mn. Filtrer et réduire jusqu'à obtenir une sauce nappante et corsée Rectifier l'assaisonnement et monter avec 20g de beurre.

Montage de la tourte :

Découper dans le feuilletage 12 disques de 10cm de diamètre.

Placer 6 de ces ronds de feuilletage sur une plaque à pâtisserie et les dorer à l'œuf.

Déposer au centre un dôme de farce (130g environ) Recouvrir avec les autres disques de feuilletage.

Bien souder les bords et dorer à l'œuf battu.

Décorer le dessus de la tourte. Cuire au four à 180° pendant 15 mn.

Servir chaud, la sauce à part.