

Tourtes aux champignons et confit de canard

Ingrédients (pour 6 personnes)

250g de champignons de Paris

2 rouleaux de pâte feuilletées pur beurre

2 cuisses de canard confites

½ oignon ciselé

1 gousse d'ail

Persil

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 jaune d'œuf et un peu de crème pour la dorure des tourtes

Préparation

1) Rincez et émincez les champignons

2) Dans une poêle les faire revenir dans deux cuillères à soupe de graisse de canard pendant 5 à 7 minutes à feu moyen

3) Ajoutez ensuite l'ail, l'oignon, et le persil haché et poursuivez la cuisson 1 à 2 minutes.

4) Effilochez la chair de canard en dégraissant au maximum, mélangez la viande avec les champignons, ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez, et mélangez.

5) À l'aide d'un emporte-pièce légèrement plus grand que le diamètre de vos tartelettes découpez 6 cercles de pâte et déposez-les à l'intérieur.

6) Garnissez les tourtes avec le mélange de canard et champignons. Humidifiez très légèrement le bord de la pâte avec de l'eau.

7) Découpez 6 autres cercles dans le restant de pâte pour recouvrir les tartelettes; soudez bien les 2 bords des 2 pâtes entre elles.

8) À l'aide d'un pinceau dorer le dessus avec 1 jaune d'œuf mélangé avec un peu de crème liquide. Faites un petit trou au milieu des tourtes.

Cuisson

Enfournez les tourtes dans le four préchauffé à 190°C pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Recette pour deux

Matériel

moule tartelette 3 par personne

1 pinceau