

LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Tourte de canard au foie gras

Temps de préparation/cuisson : **1h30**

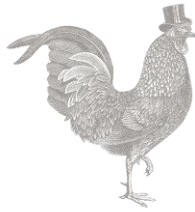
INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 filet de canard haché
- 2 filets de canard
- 2 escalopes de foie gras de canard
- 150 gr de maigre de porc haché
- 150 gr de maigre de veau haché
- 50 gr de foie de volaille
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 poires
- 4 carottes de sable
- 1 grenade
- ¼ de botte de persil
- 1 cuillère de miel de fleur
- 100 gr de farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 branche de thym
- Sel, poivre

PROGRESSION

Au préalable, demander à votre boucher de vous hacher au hachoir fin le maigre de porc, le maigre de veau et un filet de canard

Assaisonner et poêler le foie gras sans matière grasse, 1minute30 sur chaque face et réserver



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Dans cette même poêle, cuire pendant 5 minutes les légumes dans le gras du foie gras en commençant d'abord par les biseaux de carottes des sables, ensuite les quartiers de poires, et enfin les graines de grenades

Ajouter une petite cuillère de miel et laisser cuire 1 à 2 minutes

Mélanger la viande hachée avec du persil haché, du sel et du poivre

Détailler les filets de canard en tranches de 2 cm d'épaisseur

Tourtes de canard :

Dans un petit ramequin rond ou dans le creux d'une louche, placer un film alimentaire, mettre une couche de farce, un morceau de filet de canard, ½ escalope de foie gras snacké, une autre couche de filet de canard et finir par une couche de farce. Bien rouler le film pour réaliser une belle boule. Placer les boules au frais pendant 20 minutes pour bien raffermir la viande.

Sortir les boules du réfrigérateur et les recouvrir de farine

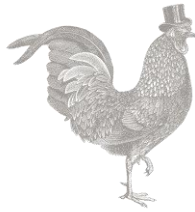
Placer une boule sur une pâte feuilletée, la recouvrir d'une autre pâte et souder les pâtes entre elles

Passer du jaune d'œufs au pinceau et strier la pâte au couteau

Réaliser une cheminée : une perforation sur le dessus de la tourte afin que la vapeur puisse s'échapper

Cuire au four à 180 degrés pendant 20 minutes

Dresser les assiettes



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

ACCORD METS ET VINS

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Château Chauvin 2010.

Château Chauvin 2010 est un millésime d'anthologie à Bordeaux, opulent, sur des fruits rouges, confits, des épices, des notes délicates de sous-bois, une structure tannique toute en harmonie avec l'acidité.

Température de service : Entre 18 et 20 °C

Conseils de service : Double carafage ou carafé une heure avant le service

