

TOURTE DE VOLAILLE A LA TOME DE COUËRON, SAUCE BERLIGOU

Recette conviviale, qui permet de profiter de vos convives



Ingédients

- 5 Blancs de volaille
- 150 g de crème
- 1 tome de Couëron automnale
- 500 gr de pousses d'épinard
- 2 pâtes feuilletées ronde pur beurre
- 100 gr de carotte
- 100 gr de patate douce
- 3 échalotes
- 70 gr cive ou ciboulette
- 100 gr de fond brun de volaille
- 25 cl de Berligou Poiron Dabin (vin rouge)
- piment de Cayenne
- sel
- poivre
- curcuma poudre
- 1 jaune d'œuf
- 1 blanc d'œuf



PREPARATION
60 MIN

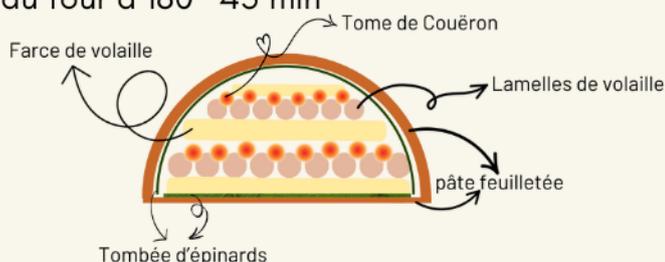
CUISSON
45 MIN



PERSONNES
4/5

Instructions

1. Faire la farce de volaille : mixer 70 g de tome de Couëron, avec 150 gr de blanc de volaille, mixer une première fois bien lisse, ajouter 150 gr de crème liquide, 1 blanc d'œuf, sel, poivre : mixer pour avoir une texture bien lisse. Réserver au frais
2. Tailler les 100 gr de carottes, 100 gr de patate douce en petits dés et les faire revenir à feu doux avec une goutte d'huile, une noix de beurre, sel, poivre, curcuma. Mettre les légumes dans la farce de volaille avec la cive ou ciboulette taillée finement.
3. Faire revenir le reste de la volaille en lanières (2 cm environ) sans les faire trop cuire ; mettre au frais
4. Faire tomber les épinards avec une goutte d'huile, une noix de beurre, sel, poivre et piment de Cayenne à couvert. Réserver au frais
5. Tailler la tome en bâtonnet de 1 cm d'épaisseur
6. Couper finement les échalotes, les faire revenir à l'huile, ajouter 25 cl de Berligou, laisser réduire à moitié, ajouter 100 gr de fond brun de volaille et mixer.
7. Étaler sur une plaque de cuisson la première plaque de feuilletage
8. Suivre le schéma de montage. Humifier à l'eau le bord de la première pâte feuilletée et déposer le deuxième disque de feuillage de dessus ; bien sceller le tout ; Mettre la dorure (1 jaune d'œuf battu + pointe de lait mis au pinceau) sur le feuillage avant cuisson
9. Cuire au four à 180° 45 min



Notes:

- Vous pouvez l'accompagner d'une purée de panais, de pomme de terre ou tout simplement une salade.
- Vous pouvez la faire en portion individuelle également

FII