

La tourte de pommes de terre nouvelles et de gésiers

Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

- 2 abaisses de pâte feuilletée
- 8 pommes de terre nouvelle
- 450g de gésiers de canard confits + la graisse
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre



- Faites chauffer la graisse des gésiers, ajoutez le laurier et le thym, l'ail, et les pommes de terre nouvelles. Laissez-les confire sans coloration à faible température pendant une heure, une heure et demi.
- Récupérez un peu de graisse de canard pour faire revenir les échalotes assaisonnées.
- Etalez la pâte feuilletée, disposez un emporte-pièce dessus, superposez les pommes de terre, le gésier, les échalotes et renouvelez l'opération jusqu'à hauteur. Pressez.
- Retirez ensuite l'emporte-pièce, refermez avec de la pâte. Terminez en la badigeonnant de jaune d'œuf. Enfournez à 180° jusqu'à ce que la tourte colore.
- Vous pouvez agrémenter la tourte d'une quenelle de mousse de foie gras, noisettes, champignons.

**Max
& VÉNUS**