



Tourte aux asperges d'Alsace et fine farce de volaille en croute de drêches
Une recette de Roger Bouhassoun, chef de la Cheneaudière, à Colroy-la-Roche (67)

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

1 botte d'asperges vertes catégorie 2 ou 3

1 botte d'asperges blanches catégorie 2 ou 3

Pour la pâte aux drêches

- 300 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de drêches (ce sont les résidus de céréales bouillies dans la fabrication de la bière. Elles peuvent être remplacées par du son ou des flocons d'avoine)
- 30 g de beurre
- 30 ml d'huile d'olive
- 5 g de sel
- Lait ou eau p.m

Pour la farce fine de volaille

- 200 g de blanc de volaille
- 50 g beurre pommade
- 1 œuf
- 100 ml de crème fraîche
- Sel et poivre

1. Pour réaliser la pâte, mélangez tous les ingrédients dans un batteur électrique et façonner afin d'obtenir une boule compacte. Réserver au frais.
2. Pour la farce, mettre tous les ingrédients dans un robot coupe jusqu'à obtention d'une fine farce. Réserver au frais.
3. Eplucher les asperges et les cuire dans une eau salée et citronnée pendant 5 min.
4. Procéder au montage de la tourte : étaler votre pâte. Foncer un moule à tarte (graissé) d'environ 20 cm de diamètre en laissant dépasser la pâte d'environ 1 à 2 cm.
5. Remplissez votre moule en mettant au fond une partie de votre farce. Placer ensuite les asperges entières, puis terminer avec le reste de la farce.
6. Rabattre les bords de pate vers l'intérieur de la tourte et badigeonner ce bord de pate avec du jaune d'œuf. Placez le reste de pate étalée sur la tourte de façon à faire le couvercle et soudez délicatement avec les bords de pate du fond. Couper à l'aide d'un couteau les bords qui dépassent du moule et badigeonnez de jaune d'œuf.
7. Placer votre tourte au four à 185 °C pendant 35 minutes.