



**Tourte de volaille et foie gras**  
*La recette de Jérôme Laurent, chef de l'Escudella à Paris*

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 1 volaille
- 150 g de gorge
- 150 g de mignon de porc
- 200 g de foie gras
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 Choux vert
- 1 œuf
- Cognac
- Pâte feuilletée

1. Désossez la volaille, mettez de côté le filet.
2. Désossez les cuisses.
3. Passez au hachoir toutes les viandes (cuisse, cochon, cœur et foie de volaille).  
Ajoutez l'œuf, 6 g de sel, 1.5 g de poivre et le cognac.

4. Blanchissez les feuilles de chou. Réalisez un jus avec la carcasse de volaille, la carotte et l'oignon.
5. Montez les tourtes : une couche de farce, le foie gras, le filet de volaille, la farce, le tout enrobé d'une feuille de chou.
6. Disposez le tout sur un disque de pâte feuilletée, recouvrez d'un autre disque, dorez avec un jaune d'œuf.
7. Cuire 18 min dans un four à 180°.
8. Servez avec le jus.