

Tourtes de canard, sauce acide et beurre d'orange

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les tourtes :

125 g de magret de canard paré (sans graisse)

250 g de poitrine de porc fraîche

1 c à s de cognac

1 oeuf

1 pincée de quatre-épices

2 rouleaux de 250 g de pâte feuilletée pur beurre

1 jaune d'oeuf

Sel et poivre

Pour la sauce acide

1 l de fond de veau

1 échalote

20 g de beurre

12,5 cl de vinaigre de Xérès

Pour le beurre d'orange :

12 cl de jus d'orange

90 g de beurre

La veille :

Couper le magret dégraissé en petits dés. Les mettre dans un bol avec le cognac, mélanger et laisser macérer 2 h au réfrigérateur.

Hacher grossièrement la poitrine de porc et y incorporer l'oeuf, les dés de magret, assaisonner de sel, poivre et quatre-épices et laisser reposer cette farce 12 h au réfrigérateur.

Le jour même :

Préparation de la sauce acide :

Verser le fond de veau dans une casserole et le faire réduire des 3/4 par ébullition.

Hacher l'échalote épluchée et la faire fondre dans un peu de beurre jusqu'à légère coloration. Ajouter le vinaigre de Xérès puis le fond de veau réduit. Mélanger avec une cuillère en bois et cuire 1/2 h environ sur feu doux jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse. Passer la sauce au chinois et réserver au chaud.

Préparation des tourtes : Dans un rouleau de pâte feuilletée découper avec un emporte pièce 4 ronds de 12 cm de diamètre. Dans l'autre rouleau faire 4 ronds de 13 cm de diamètre.

Répartir la farce sur les 4 ronds de 12 cm en laissant 1 bon cm de libre sur le tour.

Mouiller les bord avec un peu de jaune d'oeuf battu et poser sur le dessus les ronds de 13 cm de diamètre. Bien faire adhérer la pâte sur la base et dorer les tourtes au jaune d'oeuf. Décorer avec le dos d'un couteau les tourtes en faisant des croisillons ou faire éventuellement une décoration avec les chutes de pâte (j'ai fait des feuilles). Pratiquer un tout petit trou au centre des tourtes. Recouvrir une plaque à four de papier sulfurisé et y déposer les tourtes. Les cuire 35 mn à four préchauffé à 180° (à adapter en fonction du four).

Préparation du beurre d'orange :

Verser le jus dans une casserole et le porter à ébullition. Sur feu très doux ajouter petit à petit le beurre froid coupé en dés en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Réserver au bain-marie.

Pour le service :

Déposer une tourte bien chaude au centre de chaque assiette et verser un peu de sauce acide tout autour ainsi qu'un peu de beurre d'orange. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>