

Croustade de faisan aux pommes et au foie gras

Pour 6 personnes environ :

1 farce de volaille (voir page 18) faite avec la chair du faisan, réserver os et carcasse pour le jus

1 petit foie gras de canard de 400 g environ, dénervé et mariné 12 h au Cognac ou à l'Armagnac

3 jolies pommes granny smith

1 fond de volaille selon les indications de la page 34, sans baies de genièvre

1 belle pâte feuilletée (voir page 7) ou 1 kg de pâte fraîche achetée chez un boulanger-pâtissier

1 dorure comme indiqué page 29

Cuisson : 50 min à 210 °C à mi-hauteur du four

Faire le fond de volaille. Pendant sa cuisson, préparer la farce de volaille et la mettre au frais. Faire également la pâte feuilletée. Entre les tours, préparer les pommes : les évider, les peler et les couper en lamelles d'un bon centimètre d'épaisseur.

Essorer le foie gras, le saler, le poivrer légèrement et le couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Ajouter le Cognac de macération au fond de volaille.

Étirer et découper deux disques de pâte feuilletée pour une tourtière de vingt-huit centimètres. Foncer la tourtière avec le premier disque et y étaler la moitié de la farce. Poser les morceaux de foie gras en rosace et recouvrir avec le reste de farce. Répartir les pommes en rosace et poser le deuxième disque de pâte. Terminer soigneusement la croustade comme indiqué page 26. Pratiquer une cheminée et, cinq minutes avant la fin de la cuisson, y verser un décilitre de fond de volaille filtré. Servir tout chaud.

Nota : faire circuler un saladier de mâche ou de cresson en sauce n°4 (page 12). On peut aussi présenter une compote de pommes tiède (page 47).