

Winter pie

Une bonne tarte d'hiver comme on les aime: revigorante et goûteuse, délicieuse pour une petite soirée cocooning servie avec une petite salade.



Winter Pie

Matériel

- J'ai utilisé un moule à tarte Tatin anti adhésif de 24 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



DE BUYER -8320.24 -moule a tarte tatin choc extreme ø 24

Ingrédients

Pour la pâte

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 10 cl de lait entier

Pour la farce

- 60 g d'oignon
- 60 g d'échalote
- une gousse d'ail
- une noix de beurre
- 50 g de foie de volaille
- 150 g de cuisse de canard confite

- 100 g d'aiguillette de canard
- 50 g de porc haché
- un œuf
- 30 ml de cognac
- une douzaine de tranches de magret fumet dont vous aurez ôté le gras
- une poire
- sel et poivre

Préparation

- Commencez par préparez la pâte. Mélangez la farine avec le beurre à l'aide de votre robot pour la sabler puis ajoutez progressivement le lait. Façonnez deux pâtons (2/3 pour le fond de tarte et 1/3 pour l'abaisse de dessus). Réservez au frigo le temps de préparer la farce.



Façonnez deux pâtons

- Ciselez l'oignon et l'échalote. Faites-les revenir avec la gousse d'ail râpée dans une poêle avec du beurre. Déglacez avec le cognac. Réservez.



Faites revenir l'oignon et l'échalote doucement

- Mixez les 50 g foies hachés grossièrement avec la chair des cuisses de canard, les aiguillettes et le haché de porc. Mélangez avec les oignons et l'œuf entier. Salez et poivrez. Réservez.



Préparez la farce

- Abaissez les deux pâtons à la taille de votre moule. Disposez la première abaisse de pâte dans le fond du moule et ôtez le surplus de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Disposez l'abaisse de pâte dans votre moule

- Epluchez la poire et coupez-la en lamelles.



Coupez la poire en lamelles

- Remplissez le moule avec la farce. Disposez par dessus les tranches de magret fumé et les tranches de poire.



Remplissez le moule avec la farce

- Puis posez par dessus la deuxième abaisse de pâte et soudez bien les bords tout autour. Battez un jaune d'œuf avec une petite cuillerée à café d'eau et passez ce mélange à l'aide d'un pinceau sur le dessus.



Soudez bien les bords tout
autour

- Enfournez à 180° pendant 1 heure.



Enfounez à 180° pendant 1
heure

- Et il ne reste plus qu'à déguster tout chaud , servi avec une bonne salade!



Winter Pie