Tourte de lièvre





Cécile Fontannaz-Panchaud

Hôtel des Trois Couronnes
Rue d'Italie 49
1800 Vevey

Starter

8 personen

INGRÉDIENTS

225gr de filet de lièvre
125gr foie de volaille
125gr graisse de rognon
60gr terrine de foie gras
40ge de jus de gibier
8gr sel
Poivre
30gr armagnac

8 feuilletages à 8cm
8 feuilletages à 12cm
1 jaune d'oeuf
30gr jus de gibier
Salade d'automne
100gr mix salade (frisée, roquette et trévise)
Copeaux de butternut

PRÉPARATION

Passer à la grille moyenne du hachoir, le lièvre, la graisse et le foie de volaille. Puis ajouter l'assaisonnement et le jus.
Mélanger en ajoutant l'armagnac et la terrine de foie gras taillée en petits morceaux.
Former des boules de 80gr et les disposer sur le feuilletage de 8cm et couvrir avec celui de 12cm.
Décorer au couteau et mettre la dorure. Mettre au frigo.
Au moment de cuire, remettre une deuxième couche de dorure et cuire 10 minutes à 210°c et 5 minutes à 180°C.
Assaisonner la salade et dresser la tourte avec un peu de jus sur le côté.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE