



## TOURTE DE CHAPON AUX CHAMPIGNONS DES BOIS RECETTE DE STEPHANE BURON DU CHABICHOU A COURCHEVEL



1 beau chapon de Bresse, 300g de foie gras cru en tranches épaisses, 2 abaisses de pâte feuilletée maison, 300g de champignons de saison, QS assaisonnement.

**La farce à gratin** : 150g de maigre et 150g de gras de porc, 150g de foies de volaille. Tomber le gras dans une sauteuse, ajouter le maigre, les foies thym laurier sel et poivre, cuire et mixer finement.

**La farce au hachoir** : passer au hachoir à viande, 350g de chair de cuisses de chapon, 90g de porc maigre, 150 de porc gras, 90g de chair du chapon et 100g de foie gras. Assaisonner avec 4g de poivre, 5g de fécule, 10g de sel et une pointe de 4 épices.

Lever les suprêmes du chapon et les émincer. Faire sauter les champignons à l'huile en les assaisonnant, mélanger les farces, y ajouter les champignons et le reste de la chair des cuisses taillé en brunoise.

**Le montage**: Poser un cercle à pâtisserie sur un feuille de papier cuisson. Le tapisser soigneusement d'une abaisse de pâte. Mettre 1/3 de la farce au fond, puis recouvrir des suprêmes émincés en tassant bien. Ajouter une couche de farce, la recouvrir avec le foie gras cru, assaisonner à convenance. Terminer par une couche de farce. Découper soigneusement l'excédent de pâte en gardant environ 3cm tout autour. Les rabattre puis dorer au jaune d'œuf. Poser la 2eme abaisse de pâte, souder bien et couper l'excédent au ras du cercle. En s'aidant du papier, retourner le cercle de façon à ce que la base du montage devienne le dessus de la tourte. Faire une cheminée d'environ 2cm de diamètre, découper à l'emporte pièce cannelé un cercle de pâte pour poser autour en déco. Couper à l'emporte pièce ovale des morceaux de pâte pour représenter des feuilles et les décorer en traçant des nervures, dorer à l'œuf. Réserver au frais. 3heures avant la dégustation chauffer le four à 240° saisir la tourte pendant 20mn puis baisser à 180° et cuire pendant 50mn environ. Surveiller la coloration. Il est d'usage de laisser reposer la tourte à sa sortie du four aussi longtemps qu'elle a cuit. Découper et servir.