



Tourte aux champignons et foie gras (façon Serge)

On cherche un **bon** copain qui fait les bois en automne, et qui refile ses champignons des bois quand on lui demande (c'est la partie plus délicate de la recette) : cèpes, trompettes, chanterelles, girolles grises...

On lave, émince et on fait suer les champignons dans une cuillère à soupe d'huile d'olive et on assaisonne (sel, poivre, pas d'ail ni persil)

Deux pâtes feuilletées : la première, enduite d'un blanc d'œuf détendu au lait. On garni avec les champignons bien égouttés. On découpe son foie gras mi cuit en lamelles de 5 mm, on parsème (sel & poivre en petite quantité).

On recouvre le tout de la 2eme pate dorée au jaune d'œuf détendu. On soude les 2 pâtes, on décore pour faire joli selon le style de son intérieur, on n'oublie pas de faire une cheminée (important)

On passe au four à 180°C environ 20 minutes ; on ne bouge plus de la cuisine, quand c'est prêt on passe à table (c'est à dire doré à souhait, pate levée et fumets des champignons + foie gras à travers la cheminée, c'est pour ça qu'elle est importante, au delà de l'évacuation des humidités résiduelles).



Un vieux Cahors ou Bordeaux sera TOP avec et si pas de vin à table, une salade fera l'affaire.

Bon appétit !