

Petits bateaux de foies de volaille, salade craquante d'endives



adapté du livre "Équilibre et Gourmandise" de Demarle

Prep 30 minutes, Repos 2 heures, Cuisson 15 minutes

Pour 6 personnes en entrée, pour 3 en plat unique

Pour la pâte :

180g de farine T55

90g beurre

1 pincée de sel, 1 pincée de poivre

45g = 45ml = 3 csoupe eau (*ne pas tout mettre d'un coup*)

1 jaune d'oeuf

1 pincée de muscade

Pour les foies de volaille

300g foies de volaille

30g graisse d'oie (*de canard pour moi*)

150g échalotes (environ 5)

60g = 1/4 tasse vinaigre de framboise

1 pomme granny

6 pruneaux dénoyautés

30g cerneaux de noix

15 g de cerfeuil (*pas trouvé, pas mis*)

sel, poivre

Pour la déco et la salade :

1 grosse ou 2 moyennes endives "carmine"

2 grosses endives

Vinaigrette au vinaigre de framboise et huile de noix

Quelques cerneaux de noix et quelques framboises





Dans le mixeur (ou dans un saladier si vous faites à la main), mélangez la farine, le sel et la muscade, puis ajouter le beurre très froid en petits dés et sabler la pâte de pulse (ou du bout des doigts). Ajouter le jaune d'oeuf, puis l'eau petit à petit jusqu'à former une boule. Rouler dans du film plastique et réserver 2 heures au frigo.

Pendant les 2 heures de repos, préparer tout ce qu'il faut : Casser les noix pour récupérer les cerneaux, puis les couper en 2, ciseler finement les échalotes, couper les pruneaux en petits morceaux, laver les endives, nettoyer les foies en enlevant bien toute partie verte et les nerfs, préparer la vinaigrette. Quant à la pomme, mieux vaut attendre le dernier moment pour la couper, sinon elle s'oxyderait.

Au bout des 2 heures, préchauffer le four à 170°C/th 5-6

Préparer une plaque de moules à tartelettes en moulmous, la poser à l'envers sur la plaque alu perforée. Étaler la pâte, la piquer avec une fourchette, découper des cercles à l'emporte pièce de la taille convenant aux moules et les déposer bien centrés sur les moulmous, côté piqué à l'intérieur.

Enfourner pour 14 minutes à 170°C, et démouler après complet refroidissement. *Chez moi la pâte n'était toujours pas cuite, j'ai dû poursuivre longuement la cuisson et monter la température.*

Fondre la graisse d'oie dans une poêle anti adhésive, et cuire les foies sur feu moyen, ne pas les faire trop dorer. Ajouter les échalotes ciselées, mélanger, saler et poivrer. Faire revenir 1 minute. Déglacer au vinaigre de framboise. Couper la pomme verte en dés sans la peler. Ajouter dans la poêle les pruneaux, les noix et la pomme, mélanger, laisser revenir 1 minute, ajouter un peu de cerfeuil ciselé, goûter, rectifier l'assaisonnement.

Répartir les foies de volaille dans les fonds de tarte, saupoudrer d'un peu de cerfeuil.

Prendre 3 feuilles d'endive et 3 de carmine. Les couper en 2 dans le sens de la longueur, les recouper un peu si la hauteur est disproportionnée, et les placer dans les tartelettes comme des voiles de bateau, entre les foies et les parois des tartelettes.

Couper en lanières ce qui reste des endives, ajouter la vinaigrette, mélanger. Ajouter éventuellement quelques cerneaux de noix Et répartir sur les assiettes. Ajouter les cerneaux de noix et les framboises pour décorer, et du cerfeuil

