

## Tourte aux cuisses de canard confites et aux champignons



Plat **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Accompagnez cette tourte d'un filet de sauce au porto et de champignons entiers sautés à l'ail.*

### Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 4 manchons de canard confits
- 300 g de champignons des bois (ou de paris)
- 200 g de gruyère râpé
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 2 oeufs
- 1 oignon
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faire revenir les manchons trois minutes à la poêle dans leur graisse puis, réserver.
- 2 Emincer l'oignon et les champignons et faire revenir deux minutes dans le jus du canard. Réserver.
- 3 Prendre un saladier, y mélanger la crème fraîche, les oeufs, le gruyère et ajouter les morceaux de canard émincés, les champignons et l'oignon. Assaisonner l'ensemble.
- 4 Remuer délicatement et verser la préparation sur la pâte feuilletée posée préalablement sur le moule à tarte.
- 5 Humidifier le bord de la pâte au pinceau.
- 6 Recouvrir du deuxième cercle de pâte feuilletée. Pincer les bords.
- 7 Badigeonner le dessus au jaune d'œuf, le strier avec la pointe d'un couteau.
- 8 Au centre, faire un trou et placer un morceau de papier de cuisson pour faire une cheminée.
- 9 Enfourner 20 minutes à 200°C.
- 10 Servir la tourte bien chaude dès la sortie du four.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

