



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Petite tourte aux morilles et foie gras .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 gousse d'ail
- 1 pâte feuilletée
- 10 g de beurre
- 150 g de morilles
- 3 brins de persil
- 50 g de foie gras mi cuit
- 80 g de champignons de Paris
- Sel, poivre

- Décongeler puis détailler les morilles. Détailler en dés le foie gras. Emincer les champignons de Paris
- Éplucher et presser la gousse d'ail. Dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter les champignons
- Assaisonner, laisser cuire quelques minutes, ajouter le persil, poursuivre la cuisson quelques minutes
- Préchauffer le four à 180°C, découper 4 ronds dans la pâte feuilletée en la retravaillant avec les chutes
- Répartir au centre les champignons, parsemer de dés de foie gras, recouvrir d'un rond de pâte
- Souder les bords au pinceau avec un peu d'eau. Bien refermer la tourte
- Sur le dessus du dôme, au centre enfoncer la pointe du couteau pour faire un petit trou
- Enfourner 15-20 min. à 180°C th. 6

