



Château  
Lilian Ladouys

DANS LA CUISINE DE LILIAN LADOUYS – PAR MARTINE

# Tourte forestière

“ La cuisine qui fait plaisir c’est celle que l’on fait pour les autres en pensant à eux. Aussi ai-je pensé qu’une belle tourte avec des cèpes, du foie gras et du magret ne pouvait que faire plaisir. Peu importe la saison, car à part les cèpes (on a bien un petit bocal dans un coin), on trouve ces bonnes choses presque toute l’année.”



**POUR 6 PERSONNES** ♦ 2 pâtes feuilletées ♦ 300 g magret de canard ♦ Foie gras cru déveiné  
Foie de volaille ♦ Chou vert ♦ Champignons des bois (cèpes et autres) ♦ Cognac, Porto  
Œuf, sel, poivre

Après avoir ébouillanté plusieurs feuilles de chou, faire sauter à la poêle quelques minutes les champignons. Saler et poivrer.

Couper le foie gras en cubes ainsi que le magret (sans le gras).

Réunir dans un saladier ces 3 ingrédients, selon les proportions que vous aimez, soit à parts égales soit en privilégiant l’ingrédient de votre choix. En ce qui me concerne, je charge plus en cèpes et moins en foie de volaille.

Pareillement pour le Cognac et le Porto, ça peut

aller d’une cuillère à soupe à plusieurs. Laisser macérer au moins 2 h au frais avant cuisson.

Étaler la pâte feuilletée, y déposer les feuilles de chou et la farce par-dessus.

Couvrir à nouveau de feuilles de chou et recouvrir de la deuxième pâte feuilletée.

Souder les bords à la main et badigeonner la surface de jaune d’œuf. Vous pouvez faire des petits dessins sur la pâte si vous aimez ça.

Faire cuire au moins 30 mn et laisser reposer avant de servir.