



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



La Tourtière Royale

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte :

1 œuf entier, 1 verre d'eau
½ verre d'huile, 500 g de farine, 1 pincée de sel

Pour fourrer la tourtière :

1 foie gras de canard frais
3 à 4 belles pommes.

La Recette :

Préparer la pâte : incorporer les ingrédients et pétrir la pâte en douceur 15 à 20 mn. et mettre au repos pendant 1 heure. Recouvrir une table d'un linge épais et fariné pour étirer la pâte en feuillet et lui permettre de sécher. Éplucher les pommes, les couper en rondelles. Déveiner le foie gras, le trancher, saler et poivrer. Lorsque la pâte est sèche à point, huiler les feuilletés à la plume d'oie. Habiller le moule de 3 couches de pâte, étaler les pommes, puis déposer les tranches de foie gras. Recouvrir de pâte, enjoliver de feuilletage. Cuire 35 à 40 mn. à 200°C.

Les conseils de Colette :

Déguster chaud avec un vin doux.

La Recette de

Colette Auzerat

Entrée du Haut agenais Périgord

