

TOURTE AU CONFIT DE CANARD ET AUX POMMES



Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées
2 cuisses de canard confites
2 oignons
4 pommes
2 c à s de pignons de pin
1 jaune d'œuf
2 c à s de miel

Emincer finement les oignons et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive et un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Eplucher les pommes, les couper en dés et les ajoute aux oignons, ainsi que le miel afin de les faire caraméliser. Réserver.

Dégraissier les cuisses de canard puis ôter leur peau et effiloche la viande. L'ajouter au mélange oignons-pommes. Rectifier l'assaisonnement.

Dorer les pignons dans une poêle à sec.

Disposer une pâte feuilletée dans un plat à tarte et la piquer avec une fourchette. Répartir dessus la préparation et les pignons de pin. Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée et bien presser les bords afin de bien coller les deux pâtes. Faire un puits dans la pâte, afin de permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Badigeonner la tourte avec le jaune d'œuf.

Enfourner 35 à 40 minutes à 200°.