

★★ Difficile



30mn

## Une tourte de pressé de canard aux pommes fruits caramélisées

atout  
NOUVEAUTE

COMPASS  
GROUP

Ingredients	Unité	Quantité prévue				
huile colza	Litre	0,0100				
pdt	Kg	0,0400				
epice poivre mignonette	Kg	0,0005				
caramel liquide	Litre	0,0050				
pomme granny 7	pi	0,2180				
plaque feuilletée	PLQ	0,1350				
oeufs liquides jaune	Litre	0,0020				
Terrine pressé canard	Kg	0,05000				
fond blanc volaille	Litre	0,015				
romarin	Kg	0,0003				
oignons cubes	Kg	0,0250				

### PROGRESSION DE LA RECETTE

Tailler la terrine au grammage et la réserver filmée en CF positive.
Laver les pommes fruits, les tailler en 8 quartiers et les réserver en CF positive
Laver le thym, l'effeuiller et le réserver. Laver le romarin, l'effeuiller et le réserver
Confectionner le fond de volaille comme il se doit et le laisser réduire pour le rendre sirupeux
<b>POMME FRUIT</b>
Chauffer un peu d'huile et dorer les quartiers de pommes de chaque côté. Refroidir en cellule Réserver, filmées en CF +
Dorer les oignons avec l'huile de colza, ajouter le caramel et le thym et laisser compoter. Refroidir en cellule et les réserver filmées en CF positive
<b>POMME DE TERRE</b>
Chauffer un peu d'huile de colza et dorer les pommes de terre cube, assaisonner de sel, poivre mignonnette et romarin.
Refroidir les réserver, filmées en CF positive
Mélanger ensemble les pommes de terre et les oignons caramélisés.
<b>MONTAGE</b>
Tailler 2 ronds de 35gr dans la plaque de feuilletage et dorer la première base avec la coule d'œuf sur le pourtour.
Poser au centre de la base la tranche de pressé de canard. Surmonter la terrine avec 3 quartiers de pommes fruits.
Surmonter les pommes fruits avec les pommes de terre rissolées au romarin et compotée d'oignons caramélisés.
Recouvrir le tout avec la 2ème base de feuilletage. Scarifier la pâte sur le dessus sans la percer pour faire un dessin et dorer avec la coule d'œufs. Enfourner la tourte dans un four chaud à 180°C pendant 18mn
Dresser la tourte sur assiette et le jus de volaille sirupeux en verrine