



(tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet"
de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne)



Petite tourtière de cailles aux coings

Niveau : moyen

Ingrédients pour dix personnes:

- 5 cailles entières désossées
- 1 filet de cannette de 500g
- 200 g de gorge de porc
- 400 g d'échine de porc
- 250 g de foie de volaille
- 75 cl de pineau des Charentes
- 2 coings
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 10 cercles à tarte
- sel
- poivre

Préparation :

Hachez au couteau le filet de cannette, la gorge de porc, l'échine et les foies de volaille. Hachez les filets de cailles après avoir enlevé les petites cuisses et mélangez au reste de la farce.

Epluchez les coings et faites-les pocher dans un mélange d'eau et de sucre pendant 45 minutes. (pour 1 litre d'eau, il faut 1 kg de sucre) .

Coupez les coings en petits quartiers et réservez-les au frais.

Incorporez dans la farce le Pineau, et ajoutez un peu de sel et de poivre avant de bien mélanger avec la main.

Abaissez la pâte feuilletée (0.40 cm) de manière à pouvoir disposer dessus 10 cercles à tarte, puis découpez la pâte et chemisez les cercles. Dans chaque cercle, déposez 120 g de farce et quelques morceaux de coings.

Disposez sur la tourte une abaisse de pâte du même diamètre, sertissez-la bien au jaune d'œuf.

Déposez la tourte sur une feuille de papier sulfurisé. Enfournez à 170°C pendant 30 minutes.

Suggestion de vin :

Rosé de Loire, Rosé du Haut Poitou