

Tarte aux foies de volaille, raisins secs et armagnac

Les ingrédients pour un moule de 25 cm de diamètre :

Pour la pâte :

1 oeuf + 1 petit oeuf battu pour badigeonner la pâte

150 g de beurre doux

250 g de farine

1 c à s de lait

1 peu de sel

Pour la garniture

1 c à s de raisins secs (j'en ai mis 2 c à s)

1 c à s d'armagnac (j'en ai mis 2 c à s)

1 c à s d'eau

150 g de foies de volaille

1 échalote ciselée

1 gousse d'ail hachée

1 oeuf

25 cl de crème fraîche épaisse (j'ai mis de liquide à 15 % de M.G.)

1 c à s de feuilles de basilic ciselées

1 pincée de muscade fraîchement râpée

Préparer la pâte :

Mélanger l'oeuf et le beurre ramolli dans un saladier, ajouter la farine et le sel, verser le lait et pétrir pour amalgamer les ingrédients. Pour ma part j'ai fait la pâte au kitchenaid. Laisser reposer 1 h au frigo. Etaler la pâte et garnir un moule antiadhésif à fond amovible de préférence. Réfrigérer 1/4 h.

Pour la garniture :

Dans une casserole mettre les raisins secs, l'armagnac et l'eau, porter à ébullition et retirer du feu. Laisser refroidir.

Mixer les foies parés avec l'échalote et l'ail pour obtenir une purée.

Ajouter l'oeuf, la crème, le basilic, la muscade, le reste de liquide des raisins, sel et poivre. Mixer pour bien mélanger.

Piquer le fond de la tarte avec une fourchette et badigeonner la pâte avec l'oeuf battu. Mettre à cuire 10 mn à mi-hauteur dans un four préchauffé à 200°.

Retirer du four, baisser la température à 160° (j'ai mis 180° pour mon four).

Répartir les raisins secs sur le fond de tarte et verser dessus le mélange aux foies de volaille. Mettre à cuire 30 mn environ. J'ai mis pour la 2^{ième} cuisson le moule dans le bas du four, à vous d'adapter suivant votre four.

Laisser reposer quelques minutes avant de servir avec une salade verte.

Péché de gourmandise <http://pechedegoutmand.canalblog.com>