

.TOASTS APERITIF
AU CONFIT D'OIGNONS AUX NOISETTES

Temps de préparation : 15 mn

POUR 6 PERSONNES

Ingrédients :

30 canapés tranchés dans une ficelle ou baguette de campagne

24 tranches de saucisson sec ou morceaux de gésiers confits

24 cubes de fromage de chèvre

24 amandes avec leur peau

24 demi tomates-cerises ou demi grain de raisin blanc

100 grs de confit d'oignons aux noisettes

Faites chauffer doucement le confit d'oignons au bain-marie ou au micro-onde (2 s)

Tartinez les toasts.

Déposez sur chaque toast , saucisson, tomate, fromage, gésier, amande.

Laissez pour chacun un toast au confit d'oignon aux noisettes

Demandez nos recettes maison

Domaine de Bordère 11240 Alaigne

Mail : domaine.de.bordere@wanadoo.fr

Site : domainedebordere.fr

TOURTE AUX FOIES DE VOLAILLES ET AU CONFIT D'OIGNONS AUX NOISETTES

Temps de préparation : 40 mn Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients :

*2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
500 grs de foies de volailles
300 grs de champignons de Paris
2 cuillères à soupe de confit d'oignons aux lardons
20 grs de beurre
4 échalotes
2 gousses d'ail
3 cuillerées à soupe d'huile
2 oeufs + un jaune
2 branches de persil
sel fin, poivre du moulin.*

Faites colorer les foies de volailles dans le beurre et l'huile mélangés
Salez et poivrez.

Poursuivez la cuisson sur feu vif quelques minutes.

Hachez les foies. Réservez leur graisse de cuisson.

Lavez et émincez les champignons.

Pelez les échalotes. Hachez les.

Pelez les gousses d'ail. Ecrasez les.

Ciselez le persil.

Faites revenir les champignons dans la graisse des foies. Salez et poivrez.

Ajoutez-y le hachis de foies, le confit d'oignons aux noisettes, les œufs entiers battus, le persil, les échalotes, l'ail. Mélangez bien.

Tapissez un moule à tarte de papier cuisson puis d'un rouleau de pâte feuilletée.

Piquez le fond et les bords avec les dents d'une fourchette.

Garnissez avec la préparation. Couvrez avec le disque de pâte restant.

Soudez les bords.

Piquez le couvercle de pâte pour que la vapeur s'échappe. Décorez avec les chutes de pâte.

Badigeonner avec le jaune d'œuf battu.

Faites cuire au four à 200° (th6) à mi hauteur pendant 25 à 30 mn

Servez aussitôt.

Demandez nos recettes maison

Domaine de Bordère 11240 Alaigne

Mail : domaine.de.bordere@wanadoo.fr

Site : domainedebordere.fr