



TOURTE LYONNAISE AU FOIE DE VEAU

Ingrédients: pour 4 personnes

4 tranches de foie de veau
4 oignons
100 g. de beurre
3 cuillères d'huile
farine
10 cl. de bouillon
15 cl. de vinaigre
Sel, poivre
2 abaisses de pâte brisée
1 jaune d'œuf

Recette:

Garnir un moule à manqué beurré et fariné avec la pâte brisée.

Piquer le fond et laisser reposer pendant 1 heure.

Peler, couper et émincer finement les oignons.

faire chauffer 50g. de beurre dans une poêle, mettre les oignons et les faire cuire et colorer doucement.

Détailler les tranches de foie en petites aiguillettes fines, les saler, poivrer et fariner et les faire sauter rapidement, dans une autre poêle, au beurre et huile mélangés.

Les dresser dans un plat de service creux chauffé.

Déglacer la poêle où a cuit le foie avec le vinaigre et le bouillon, faire bouillir et verser sur les oignons.

Verser le tout sur les aiguillettes de foie.

Bien mélanger et verser dans le moule.

Recouvrir avec une seconde abaisse de pâte brisée. Souder les bords avec les doigts mouillés.

Pratiquer un trou central et insérer une cheminée de papier sulfurisé. Dessiner quelques motifs sur la pâte et badigeonner de jaune d'œuf mélangé d'un peu d'eau.

Mettre au four 25 minutes.

La tourte peut être mangée tiède ou froide.

Source de : Jean Tamayo, site : <http://o.maley.free.fr/lyonnaiseries/tourte.htm>



Bon Appétit