

Tourte de dinde aux petits légumes, salade verte toute en fraîcheur

Recette pour 4 personnes

Description

Dans l'esprit d'une spécialité québécoise avec des produits du Québec.

L'astuce du chef

Si vous incisez la pâte feuilletée avant de l'avoir dorée, la coagulation de l'oeuf à la cuisson va boucher les incisions. Au cours de la cuisson si la vapeur d'eau ne peut s'échapper votre couvercle de feuilletage risque de se déchirer.

Ingrédients

Dinde

- 2 Unité(s) Poitrine de dinde
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garnitures

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Farine
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 0.50 Cuil. à thé Poivre de cayenne
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 3 Unité(s) Carotte
- 3 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 120 Gr Fromage râpé suisse

- Sel et poivre
- Huile végétale

Feuilletage

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 1 Unité(s) Oeuf

- Sel et poivre
- Huile végétale

Salade verte

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 5 Cuil. à soupe Vinaigrette maison

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

Épluchez les carottes et les pommes de terre, détaillez les légumes en cubes (macédoine) d'environ 0,5 cm de côté.

Détaillez les poitrines de dindon en cubes d'environ 1 cm de côté.

Épluchez et ciselez l'oignon, ciselez finement la ciboulette.

Dans un bol, mélangez l'oeuf avec 2 cuillères d'eau (dorure pour le feuilletage).

Dindon du Québec et garnitures

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les morceaux de dindon, donnez leur une belle coloration. Retirez-les de la poêle, réservez-les au chaud.

Dans la même poêle, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, brassez avec un fouet, vous allez obtenir un roux. Une fois votre roux bien homogène, ajoutez le bouillon de poulet, continuez de brasser, vous obtiendrez une belle sauce blanche liée.

Assaisonnez la sauce de sel, poivre de Cayenne, finalisez avec la crème 35% à cuisson.

Baissez le feu, ajoutez la macédoine de carottes ainsi que celle de pommes de terre, laissez mijoter le temps d'attendrir les légumes, ajoutez les cubes de dindon avec son jus de cuisson.

Débarrassez le tout sur une plaque pour le mettre à refroidir au réfrigérateur.

Pâte feuilletée

Détaillez des ronds de feuilletage suffisamment grands, de manière à fermer hermétiquement le top du moule que vous aurez choisi pour servir les tourtes de dinde.

Laissez reposer les ronds de feuilletage au réfrigérateur (1 heure) avant de vous en servir.

Montage

Remplissez des cocottes individuelles, badigeonnez légèrement le rond de feuilletage d'eau. Fermez hermétiquement les cocottes.

Ensuite, badigeonnez de dorure la surface du feuilletage et réalisez un quadrillage au couteau.

Enfournez dans un four chaud à 400°C, une fois le feuilletage bien doré et cuit, sortez les cocottes.

Laissez reposer 10 minutes, puis servez.

Finition

Dans un bol, servez la salade verte avec vinaigrette maison, parsemez de zestes de citron.

Déposez la tourte de dinde juste à côté de la salade.

Bon appétit!