



- Coupez les bouts terreux des champignons, passez-les rapidement sous l'eau, séchez-les dans du papier absorbant et coupez-les en grosses lamelles. Faites chauffer le beurre dans une poêle. Quand il est chaud, mettez à suer les champignons jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement. Ajoutez l'échalote et faites revenir encore 5 mn. Baissez le feu, ajoutez la farine et mélangez. Ajoutez le porto puis la crème fraîche et le fond de volaille. Assaisonnez et laissez cuire, à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une consistance **nappante**.
- Dans une poêle, faites revenir le confit de canard pendant 10 mn à feu modéré. Égouttez le canard pendant environ 10 mn pour que sa graisse s'écoule bien. Enlevez la peau du canard (vous ne l'utiliserez pas pour cette recette, la tourte serait trop grasse...) et émiettez la chair. Mélangez la chair avec la sauce aux champignons. Réservez.
- Préchauffez votre four à 190°C.
- Chemisez un moule à tarte beurré avec la première pâte brisée. Piquez le fond avec une fourchette et versez la préparation au confit.
- Déroulez la deuxième pâte. Découpez un disque plus petit de 3 cm par rapport au diamètre de la première pâte. Réservez les chutes de pâte. Faites un trou de 2 cm de diamètre au centre de la pâte (pour créer une cheminée. Vous pouvez également utiliser un emporte-pièce, pour faire une autre forme qu'un rond). Posez le disque de pâte sur le moule à tarte et soudez les bords des deux pâtes. Réalisez avec les chutes, si vous avez le temps, des décors (feuilles, étoiles, etc.) avec des emporte-pièces ou **formes avec un bouton poussoir** et posez-les sur la tourte.
- Dans un bol, diluez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en le dessus de la tourte au pinceau.
- Enfournez pour 30 mn. Servez votre tourte aussitôt avec une salade verte aux herbes fraîches.



Gardez les deux pâtes brisées le plus longtemps possible au réfrigérateur afin qu'elles ne ramollissent pas. De même, rassemblez les chutes de pâte, faites-en une boule que vous conserverez au réfrigérateur et utiliserez au dernier moment. Il est très difficile de manipuler une pâte molle...

Assez facile
1h00 de préparation
1h00 de cuisson
Cher

Ingrédients pour 6 pers. :

600 g de cuisses de canard confites (en conserve ou en bocal, ne les prenez pas sous-vide, il faut qu'elles soient conservées dans leur graisse)
2 rouleaux de pâte brisée
1 jaune d'œuf
300 g de champignons : cèpes, girolles, pleurotes ou champignons de Paris (ou 1 demi-paquet de mélange forestier + 1 demi-paquet de jeunes cèpes chez Picard, gain de temps assuré...)
25 g de beurre
50 g de farine
10 cl de crème fraîche
10 cl de fond de volaille
1 échalote hachée
3 cl de porto
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Pour une version plus festive (réveillon ou autres), ajoutez des brisures de truffe.

