## Tourte de lièvre









# Cécile Fontannaz-Panchaud

Hôtel des Trois Couronnes Rue d'Italie 49 1800 Vevey





#### Entrée

8 personnes

## **INGRÉDIENTS**

225gr de filet de lièvre 125gr foie de volaille 125gr graisse de rognon 60gr terrine de foie gras 40ge de jus de gibier 8gr sel Poivre 30gr armagnac

8 feuilletages à 8cm 8 feuilletages à 12cm 1 jaune d'oeuf 30gr jus de gibier Salade d'automne 100gr mix salade (frisée, roquette et trévise) Copeaux de butternut

# **PRÉPARATION**

Passer à la grille moyenne du hachoir, le lièvre, la graisse et le foie de volaille. Puis ajouter l'assaisonnement et le jus. Mélanger en ajoutant l'armagnac et la terrine de foie gras taillée en petits morceaux.

Former des boules de 80gr et les disposer sur le feuilletage de 8cm et couvrir avec celui de 12cm.

Décorer au couteau et mettre la dorure. Mettre au frigo.

Au moment de cuire, remettre une deuxième couche de dorure et cuire 10 minutes à 210°c et 5 minutes à 180°C.

Assaisonner la salade et dresser la tourte avec un peu de jus sur le côté.

### Bonne dégustation!









