



## TARTELETTES A LA VIANDE

Pour 6 personnes

### Ingrédients pour 6 tartelettes

500 gr	Pâte feuilletée
125 gr	Veau
125 gr	Porc
100 gr	Lard fumé
50 gr	Foie de canard haché
20 gr	Echalote
10 g	persil
½ dl	Madère
30 gr	Pain blanc en miettes
1 dl	Lait
2	Jaunes d'œufs dont un pour la dorure

### Ingrédients pour le confit d'échalotes

500 gr	Echalotes
100 gr	Sucre
1 dl	Vin blanc
½ dl	Vinaigre de Modène ou Balsamique
1 c.à s.	Miel
2 c.à.s.	Beurre
	Sel, Poivre

### **Recette : Pour les tartelettes**

1. Hacher les échalotes et le persil. Couper la viande et le lard en petits morceaux et faire revenir dans l'huile chaude. Ajouter l'échalote, le persil, le madère, sel et poivre et laisser mijoter un peu.
2. Mouiller le pain avec le lait chaud et laisser refroidir.
3. Etendre la moitié de la pâte assez fine. Découper 6 fonds de 12 cm de diamètre, tapisser 6 moules graissés, piquer le fond avec une fourchette et mettre au frais.
4. Dans l'autre moitié de la pâte, découper 6 couvercles de 10 cm de diamètre et découper un petit cœur au milieu, réserver au frais.
5. Bien serrer le pain pour en sortir le liquide, et passer dans le hachoir avec les viandes. Garder dans un saladier bien frais. Ajouter le foie, la crème et le jaune d'œuf, bien mélanger. Répartir la farce dans les moules. Coller au pinceau les jointures (fond et couvercle) avec le jaune d'œuf, dorer également le couvercle.
6. Cuire à four chaud 200 ° pendant 15 minutes.

### **Recette : Pour le confit d'échalotes**

7. Couper les échalotes en brunoise et faire revenir dans le beurre. Fondre le sucre avec un peu d'eau, en caramel, déglacer avec le vin blanc et ajouter les échalotes : Laisser cuire un instant. Pour finir ajouter le miel, 1 pincée de sel et le vinaigre. Attention : Ne plus laisser cuire
8. Servir les tartelettes sur un lit de confit d'échalotes, et décorer avec un peu de jus de viande

Mai 2007, Guy Nicolet - Ernest Scherler – Bernard Taeschler