



# TOURTE DE GASCOGNE

## GASCONY PIE

4  20' 



Pascal AUSSIGNAC  
Londres / Le Club Gascon



### INGRÉDIENTS

- 1 filet de canard (420 g avec la peau)
- Poivre noir (2 g)
- Sel (4 g)
- Blancs d'œufs (50 g)
- Crème fraîche épaisse (250 ml)



#### Farce champignons :

- 100 g de girolles
- 50 ml de crème
- 20 g de beurre

### PRÉPARATION

- 1 - Nettoyez et coupez le filet de canard en dés. Ajoutez l'assaisonnement et les blancs d'œufs. Mixez au robot ménager pendant 5 minutes.
- 2 - Ajoutez la crème et mixez de nouveau en première vitesse pendant 7 minutes. Prenez soin de racler le bord du bol au fur et à mesure.
- 3 - Versez dans des petits ramequins bien beurrés. Déposer un peu de farce au centre de chaque ramequin.
- 4 - Faites cuire au bain-marie au four à 180 °C pendant 6 minutes puis à 155 °C pendant 14 minutes.

#### Farce champignons

Lavez les girolles. Bien les égoutter. Les faire cuire à la poêle.

Une fois cuites, les égoutter.

Récupérez le jus de cuisson, ajoutez la crème et faites réduire de moitié.

Ajoutez les champignons et portez à ébullition.

### INGREDIENTS

- 1 unit Duck breast (420 g with the skin)
- 2 g black pepper
- 4 g salt
- 50 g egg whites
- 250 ml double cream



#### Mushroom stuffing:

- 100 g chanterelles
- 50 ml cream
- 20 g butter

### METHOD

- 1 - Clean and dice the breast, add the seasoning and white. Mix in the robot-coupe for 5 minutes.
- 2 - Add the cream and mix in the large pastry mixer in first gear for 7 minutes. Make sure you scrape the side of the bowl as you go.
- 3 - Mould in the small white ramekins well buttered; add a bit of stuffing in the middle of each.
- 4 - Cook in a bain-marie in a 180 °C for 6 minutes and 155 °C oven for 14 minutes.

#### Stuffing mushrooms

Wash the chanterelles. Then drain them well.

Then cook in the frying pan and to drain them once cooked.

Recover the juice of cooking, wet with the cream and make reduce half.

Add mushrooms and give again a boiling.

*A servir avec / To be served with*

## CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION