

Tartelette aux foies de volaille confits

Pour 4 tartelettes

160 g de pâte Brisée au saindoux (voir intro)

100 g de saindoux

250 g de foies de volaille

un œuf

20 cl de crème liquide

une pincée de muscade

une cuillerée à soupe de pignons

Autrefois, dans les campagnes, le saindoux était la matière grasse par excellence (le beurre étant un produit de luxe) parce qu'il était issu du cochon omniprésent dans le monde paysan. Très pratique par ce qu'il ne rancit pas et qu'il supporte des températures de cuisson élevées, le saindoux entre dans la composition de nombreuses recettes salées et sucrées, permet de conserver rillettes et pâtés, en fine couche dans le traditionnel pot en grès. Dans le Nord de la France, le saindoux servait de friture pour les frites. Le saindoux est idéal pour confire des morceaux de viande pour les rillettes par exemple.

Mais c'est pour la confection de pâte que le saindoux se révèle vraiment intéressant. Sa texture confère une friabilité unique à la pâte

- sablée : 250 g de farine, 100 g de poudre d'amande, le zeste râpé d'un citron, 125 g de saindoux et 4 jaunes d'œufs) pour des tartes aux fruits ou des quiches originales
- à pâté en croûte : malaxer 100 g de beurre ramolli, 50 g de saindoux, 3 jaunes d'œufs puis incorporer à 1 kg de farine, 25 cl d'eau, 20 g de sel fin, 10 g de sucre

Étalez la pâte Brisée au saindoux et foncez-la dans quatre moules antiadhésif recouvert de papier sulfurisé. Piquez le fond de pâte avec une fourchette, recouvrez de légumes secs et enfournez une dizaine de minutes à 180°C.

Pendant ce temps, dénervéz soigneusement les foies de volaille, réservez huit beaux lobes. Mixez le reste avec la crème liquide, l'œuf, du sel, du poivre et la muscade. Répartissez cette préparation dans les fonds de tarte (sans les légumes secs !). Baissez le four à 160°C et laissez cuire une quarantaine de minutes.

A part, avec les 100g de saindoux mis à fondre dans une petite casserole, faites confire les lobes de foies de volailles réservés sur feu très très doux pendant trois à quatre minutes en les retournant sans cesse. Au sortir du four, déposez les lobes de foies de volaille confits sur la tartelette, parsemez de fleur de sel et de pignons. Servez tiède avec une salade d'herbes aromatiques.



