

# Tourte Gadagne

500 g de pâte à pain (nature ou aux graines)

Pour la garniture \*

250 g d'olives noires dénoyautées

60 g de chorizo piquant

300 g de magret de canard

80 g de pistaches vertes

1 filet d'huile d'olive

Étalez la pâte en deux carrés, un plus grand que l'autre. Disposez le plus grand des carrés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Étalez la moitié des olives noires grossièrement hachées, le chorizo coupé en petits dés, un peu de pistache. Coupez le magret (dégraissé) en fines lamelles et déposez-les alignées sur le lit d'olives noires. Ajoutez le reste des olives, du chorizo et des pistaches. Recouvrez avec l'autre disque de pâte à pain. Pincez bien les bords pour sceller les deux morceaux de pâte. Badigeonnez légèrement d'huile d'olive, parsemez de fleur de sel, glissez une cheminée de papier au centre de la tourte et enfournez une vingtaine de minutes à 220°C. Dégustez tiède avec une bonne salade verte.

\* la deuxième garniture est composée de 300 g de foie gras, coupé en petites escalopes et saisi rapidement à la poêle, de 300 g de blancs de poulet coupé en petits dés et sauté dans un peu de graisse de foie gras. Ajoutez 150 g de morilles séchées préalablement réhydratées avec un bel oignon coupé en cubes. Incorporez 15 cl de crème fleurette, laissez réduire et rectifiez l'assaisonnement.

