

Tourte feuilletée de gibier chaude, sabayon à la lie de vin par Stéphane Gaborieau.



**Ingrédients pour 10 personnes :**

**Pour la farce**

200 g d'escalope de foie gras  
200 g de lard gras  
200 g de mignon de veau  
800 g de gibier le tout bien dénervé  
100 g d'échalote ciselée cuite au vin rouge  
2 cuillères de cognac  
Sel, poivre  
Le feuilletage : 300 g préparé

**Pour le sabayon à la lie de vin**

150 g d'échalote  
½ litre de vin côte du Rhône  
5 jaunes d'œuf  
150 g de beurre pommade

- Tailler la viande en petits dés.
- Mélanger le tout.
- Etaler le feuilletage et placer la farce dessus.
- Ajouter une deuxième épaisseur de feuilletage, dorer la tourte.
- Faire cuire au four à 180°C pendant 40 minutes pour qu'elle devienne croustillante.
- Faire le sabayon, dorer la tourte.