



Tourte au poulet

Sympa à présenter dans de petits pots le jour du client.

Principaux produits

• Collier (échaudé)	3 kg
• Foie de volaille	1 kg
• Cuisses de poulet désossées	2 kg
• Œufs	6
• Beurre fermier frais	500 g
• 940 gr d'abricots + 200 g de jus	1140 g
• Pâté délicatesse (55g)	400 g
• Sel nitrité (16g)	115 g

Produits auxiliaires Evlier :

• Pâté délicatesse (55g)	400 g
• Sel nitrité (16g)	115 g

Préparation :

Commencez par échauder brièvement le collier. (5 min à 80°C.)
Ensuite, retirez les canaux biliaires des foies de volaille et faites suer les oignons.

Ajoutez les foies de volaille, les cuisses de poulet et le collier aux oignons mijotés et aux abricots et passez le mélange à la grille à trous de 4 mm.

Mélangez le tout avec le beurre fondu.
Ajoutez ensuite les œufs, le jus d'abricot, le **pâté délicatesse** et le **sel nitrité** et mélangez à nouveau.

Couvrez d'un filet et laissez reposer toute la nuit.

Faites cuire au four pendant 30 min. à 120°C.
Puis à 90°C. jusqu'à ce que le cœur atteigne une température de 70°C.

Vous pouvez maintenant le garnir davantage.