

Tourtes aux topinambours et canard confit avec une petite touche de verveine



“ Une autre belle découverte de recette à base de topinambours puisée dans un des numéros de la revue *Esprit d'Ici*. J'y ai ajouté mon petit grain de sel... de la verveine citronnée ! ”

Les Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 3 cuisses de canard confites
- 1 kg de [topinambours](#)
- 1 petite botte de [persil](#)
- 1 branche de [verveine](#) citronnée (ici séchée – facultatif)
- Lait (pour badigeon)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez une première pâte feuilletée. A l'aide d'un emporte-pièce (du même diamètre que celui des empreintes du moule que vous utiliserez, ici un [moule grand rond de chez Guy Demarle](#)), découpez 6 à 8 ronds de pâte. Déposez-les dans les empreintes du moule. Déposez ce moule au frais.

Épluchez les topinambours. Coupez-les en tranches. Faites-les cuire à l'eau additionnée de bicarbonate de soude (permet de diminuer les flatulences et ballonnements) pendant 10 minutes sur feu modéré.

Pendant ce temps, épluchez l'oignon, puis hachez-le finement.

Dégraissiez les cuisses de canard... pour ce faire, déposez la conserve dans une casserole d'eau chaude, le temps que le gras se liquéfie. Retirez les cuisses de la conserve. Désossez et effilochez la chair.

Faites cuire la chair de canard sur feu doux avec l'oignon haché et 2 c. à soupe de graisse de canard. Couvrez et laissez cuire 15 à 20 minutes. Ajoutez-y les topinambours égouttés. Ajoutez le persil ciselé. Couvrez et faites cuire sur feu doux le temps de préparer la deuxième pâte.

Étalez la deuxième pâte feuilletée tout juste sortie de frigo. Détaillez 6 à 8 ronds du (même diamètre que les précédents) à l'aide d'un emporte-pièce. Sortez le moule du frigo. Répartissez-y la garniture. Effeuillez puis émiettez finement la moitié de la verveine citronnée. Déposez les ronds de pâte sur la garniture. Avec les retailles de pâtes feuilletées, découpez des formes plus petites que vous utiliserez pour décorer les ronds de pâte du dessus.

Badigeonnez de lait. Émiettez le reste de la verveine citronnée.

Enfournez dans le bas du four préchauffé à 220°C. Réduisez la température et faites cuire 30 minutes ou le temps que la pâte soit cuite.

Sortez du four. Servez sans plus tarder. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Une recette puisée dans la revue *Esprit d'Ici*, N° 16 septembre-octobre 2014.

→ Pour le badigeon, utilisez aussi un jaune d'œuf délayé dans le lait. Personnellement, je n'aime pas le goût de l'œuf sur la pâte. Pour cette raison, je n'utilise que du lait.

→ *Recette anti-gaspillage* : Pour le reste des retailles de pâte feuilletée, déposez-les sur une plaque de cuisson que vous ferez cuire au four à 180°C le temps qu'elles deviennent bien dorées.