

### **Tourte feuilletée de volaille aux marrons de Stéphane Décotterd [Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, plat, dessert Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/tourte-feuilletee-de-volaille-aux-marrons-de-stephane-decotterd-p1090691.jpg-r-copy.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands La farce : - 200 g de cuisse de poulet** **- 400 g (250 + 150) de filets de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet) **- 50 g de foies de poulet** **- 100 g de pain de mie** **- 100 g de crème liquide** **- 1 oignon** **- 20 g de beurre** **- 1 càs de persil haché** **- 15 g de sel** **- 2 pincées de 4 épices** **- 2 g de poivre** **- 1 œuf** **- 1 càc de poivre de Sichuan** **- 1 bocal de** [**marrons**](https://recettes.de/marron) **au naturel**

Couper la mie de pain en dés et les faire tremper dans la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ramollie. L'écraser à la fourchette pour en faire une purée.  
Couper l'oignon en dés et les faire revenir dans 20 g de beurre. Lorsque les dés sont bien enrobés de gras, ajouter 3 cuillerées d'eau, une pincée de sel,  couvrir et les laisser cuire sans coloration jusqu'à ce qu'ils soient bien moelleux. Mélanger les oignons à la mie de pain  
Hacher la cuisse de poulet ainsi que 250 g de filets et les foies.  
Couper en dés 150 g de filets de poulet.  
 Ajouter les viandes hachées et le persil.  
Assaisonner avec le sel, les 4 épices et le poivre.  
Ajouter l'œuf pour lier la farce et le poivre de Sichuan. Bien mélanger.

**Le montage et la cuisson de la tourte :  
- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 1 blanc ou 1 jaune d'œuf pour la dorure**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 cercle de 24 cm et 1 de 26 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dérouler une abaisse de pâte feuilletée.  
Étaler la farce au-milieu de la pâte en s'aidant pour plus de facilité d'un cercle de 24 cm de Ø.  
Répartir les marrons en les enfonçant un peu dans la viande.  
Humecter au pinceau tout le tour de la pâte avec du blanc d'œuf (ou du jaune).  
Retirer le cercle. Poser la seconde abaisse en appuyant avec les doigts sur tout le tour pour bien la faire adhérer.   
Redécouper un cercle net à l'aide du cercle de 26 cm de Ø.  
Faire une cheminée au centre, dorer au blanc ou jaune d'œuf  
Décorer à volonté, piquer la pâte avec un cure-dent puis sceller tout le tour avec la lame d'un couteau.  
Dorer une seconde fois.  
Enfourner pour environ 45 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et vérifier la cuisson.  
Servir chaud avec une salade et si vous le désirez une [sauce](https://recettes.de/sauces) au [porto](https://recettes.de/porto).

**La sauce au porto :  
- 2 échalotes**  
**- 15 g de beurre**  
**- 200 ml d'eau**  
**- 1 càs de fond de veau en poudre**  
**-  5 g de Maïzena ®**  
**- 100 ml (95 + 5) de porto rouge**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- quelques gouttes de jus de citron  
- noix de muscade**

Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les faire suer à feu doux dans le beurre chaud pendant 10 minutes.  
Ajouter 95 ml de porto et le laisser réduire aux ¾.  
Mélanger le fond de veau et l'eau et le porter à ébullition.  
Diluer la Maïzena dans 5 ml de porto.  
L'ajouter dans le fond de veau en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.  
Incorporer ce fond de veau dans la sauce et ajouter la crème.  
Laisser réduire jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer, ajouter quelques gouttes de jus de citron et une pincée de muscade râpée.  
Tenir au chaud si la sauce n'est pas servie tout de suite.