# TARTE AUX FOIES DE VOLAILLE CONFITS

# ET SA FONDUE DE POIREAUX

Faire revenir 300 gr de foies de volaille dans de la graisse de canard ou dans du beurre après les avoir coupé en lamelles.

Coupez 4 beaux blancs de poireaux, les faire fondre à la poêle dans du beurre, les saupoudrer de farine, salez poivrez, remuez, versez le lait petit à petit afin d'obtenir une béchamel, ajoutez 1 cuillère à soupe de crème fraiche entière épaisse, rectifiez l'assaisonnement , réservez.

Badigeonnez la pâte feuilletée de moutarde, mettre les lamelles de foie, recouvrez de la préparation blancs de poireaux, ajoutez le gruyère râpé.

Enfournez à four chaud 25 à 30 mn

Elle peut être accompagnée d'une salade.

D'un vin rouge.
Beaujolais, chinon, bourgueil.
A consommer avec modération.