

# Tourtière du Pech

## Foie gras d'oie et pêches

By Maryline Dubois

### Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
  - Environ 300 grs de Foie gras d'oie frais
  - 1 boîte de pêche au sirop
  - 1 jaune d'oeuf
- Installer votre pâte dans le moule
  - Déposer le Foie gras délicatement
  - Saler - poivrer
  - Egoutter les pêches et les couper en petits morceaux
- Les déposer sur le Foie gras
  - Recouvrir avec la seconde pâte
  - Dorer avec le jaune d'oeuf
  - Enfourner environ 40 minutes à four moyen

La tourtière se déguste tiède avec une salade verte ou une julienne de légumes.