

Recettes du Domaine de Bordère : domaine.de.bordere@wanadoo.fr

**Variation autour du foie gras pour buffet
POUR 12 PERSONNES**

Toasts aux pommes, foie gras et confit d'oignons original
Préparation : 15mn

Ingrédients :

24 toasts de pain complet
2 pommes gala, Pink Lady, golden
100g de foie gras cuit ou mi-cuit
2 cuillères à soupe de confit d'oignons original
20g de beurre

Beurrez très légèrement les toasts de chaque côté et toastez les à la poêle
Réservez les
Epluchez les pommes et coupez les en fines tranches
Faites les dorer à poêle. Poser les sur chaque toast,
Sur les pommes, ajoutez quelques fines tranches de foie gras.
Chauffez le confit d'oignons et nappez le foie gras

Profiteroles au foie gras et confit d'oignons
Préparation : 10 mn

Ingrédients :

24 profiteroles pur beurre
150g de foie gras
3 cuillères à soupe de confit d'oignons original
Salade mâche
Vinaigrette au confit d'oignons au gingembre et sésame grillé « Domaine de Bordère »

Chauffez légèrement les profiteroles, enlevez le chapeau, fourrez les choux avec le foie gras, nappez de confit. Remettez le chapeau.
Servez avec quelques feuilles de mâche assaisonnée de quelques gouttes de vinaigrette au gingembre et sésame grillé « Domaine de Bordère »

Petits feuilletés pur beurre farcis au foie gras et confit d'oignons original
Préparation 10mn cuisson 15mn

Ingrédients :

24 feuilletés
150 g de foie gras cuit ou mi-cuit
2 figues fraîches
Un œuf
Un peu de mie de pain
Une cuillère à soupe de confit d'oignons original
Sel, poivre

Hachez les figues, l'œuf, la mie de pain, le foie gras et le confit d'oignons.
Rectifiez l'assaisonnement
Remplissez les feuilletés.
Passez à four chaud 15mn. Servez chaud ou tiède

VIVE LES TARTINES

Tartines au fromage de chèvre, pommes et confit d'oignons aux noisettes

Pour 4 personnes

Ingrédient :

4 tartines de pain complet

1 fromage de chèvre frais

2 golden

Une cuillère à soupe de confit d'oignons aux noisettes éclatées

Une cuillère à soupe de beurre

Coupez les pommes en grosses tranches.

Faites les dorer au beurre

Toastez les tranches de pain.

Déposez sur chacune d'elles 3 tranches de pommes, recouvrez avec le fromage de chèvre.

Nappez de confit d'oignons aux noisettes

Passez sous le gril du four chaud 3 mn. Dégustez aussitôt.

TARTINE DE MIETTES DE THON A L'HUILE, CONFIT D'OIGNONS AUX TOMATES

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 tranches de pain de campagne

Une boîte de miettes de thon à l'huile

Deux œufs durs

Deux cuillères à soupe de confit d'oignons aux tomates

Sel poivre

Ecrasez les miettes de thon, salez poivrez légèrement ;

Ecalez les œufs , coupez les en tranches

Tiédisez le confit d'oignons aux tomates.

Toastez légèrement les tranches de pain. Tartinez les des miettes de thon, déposez quelques tranches d'œuf, nappez de confit aux tomates.

TARTINES D'ŒUFS BROUILLES, CONFIT D'OIGNONS ORIGINAL

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 tranches de pain aux céréales

4 œufs

5 cl de crème fraîche

Deux cuillères à soupe de confit aux lardons.

Beurre

Faites griller les tranches de pain et beurrez les.

Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez la crème fraîche

Mettez une noix de beurre à la poêle. Dès qu'il est fondu verser les œufs.

Quand le mélange commence à prendre, salez, poivrez, brouillez le avec une fourchette.

Répartissez les œufs brouillés sur les tranches de pain.

Nappez avec le confit d'oignons aux lardons chaud et servez aussitôt.

