

Fiche

Recette

par Albert Battle

Le bonbon de foie gras de canard
Aux pommes du moment
Relevées au safran

S
aveurs
Pyrénées Audoises

4 personnes

Ingrédients

1 pomme de saison
« Aude »

120g de foie gras de
canard frais

1 feuille de Brick

2 cl huile d'olive du
Domaine de Moucha

10g de sucre
safran

sel et poivre

Progression de la recette

Tailler en brunoise les pommes et les faire revenir à l'huile d'olive avec le sucre et le safran.

Tailler en 4 le foie-gras de canard, assaisonner et le saisir des 2 cotés, réserver sur papier absorbant.

Réaliser un carré avec la feuille de brick et la diviser en 4 (soit 4 petits carrés).

Réaliser le montage des 4 bonbons : feuille de brick + pommes + foie-gras et refermer avec la feuille de brick comme un bonbon «papillote de Noël».

Cuire au four pendant 4 minutes à 180°C.