



Les étapes de la recette

- **Préchauffer** le four à 180°, thermostat 6.
- **Émincer** les échalotes. Les **faire revenir** dans une poêle à feu doux avec un fond d'eau. Une fois évaporée, **faire revenir** avec une noix de beurre et les pruneaux coupés en 2.
- **Ouvrir** le bocal de foie, **couper** le bloc en tranche de 1,5 à 2cm d'épaisseur.
- **Poser** à plat une feuille de brick puis y **ajouter** votre préparation.
- **Déposer** une tranche de Foie Gras au centre de la feuille de brick et 2 tranches de magret fumé.
- **Refermer** la feuille de brick à l'aide d'une pique.
- **Cuire** au four à 180° pendant 10 à 15 minutes.



Ingrédients pour 4 personnes

1 bocal de foie gras entier
Magret Fumé
Feuilles de brick
Échalotes
Pruneaux



15 min



10-15 min



2/5