

FEUILLETÉ DE FOIE GRAS AUX POMMES



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Eplucher** les pommes et en **extraire** les pépins. Les **découper** en tranches.
- **Allumer** le four et le **faire préchauffer** à 210°C. **Etaler** la pâte feuilletée sur votre plan de travail et **découper**-la à l'aide d'un emporte-pièce rond (celui-ci doit un diamètre légèrement supérieur au diamètre de vos tranches de pommes). Vous pouvez **quadriller** un arrondi sur deux qui vous servira ensuite à mettre sur le dessus de la préparation pour **décorer** votre entrée. Avec un pinceau, **badigeonner** du jaune d'œuf battu chaque pièce arrondie ainsi obtenue. **Mettre** au four vos fragments de pâte sur une plaque de cuisson pendant environ 15 minutes.
- Pendant ce temps, dans une poêle chaude, **faire fondre** le beurre. **Rajouter** ensuite le sucre. **Laisser** le tout **caraméliser** puis y **mettre** les tranches de pommes. Les **retourner** lorsqu'elles commencent à se caraméliser.
- **Couper** le foie gras de canard en tranches assez épaisses. **Les déposer** dans une poêle chaude. **Laisser dorer** le foie gras 1 minute à 1 minute 30 de chaque côté. **Saler** et **poivrer**.
- Vous pouvez maintenant **dresser** votre feuilleté en déposant un arrondi de pâte feuilleté, une tranche de pomme, une tranche de foie, une cuillère à soupe de confit de pommes caramel, une nouvelle tranche de pomme et pour finir, l'arrondi de feuilleté que vous avez décoré.



INGRÉDIENTS

- 2 pommes
- 100 g de beurre
- Sucre
- 1 foie gras de canard
- 1 foie gras de canard
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 1 confit de pomme caramel et miel saveur pain d'épices



20 min



selon goûts



2/5