BRIOCHE AU FOIE GRAS DE CANARD

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Réalisation de la pâte :

- Dans un bol, **émietter** la levure et **la faire dissoudre** à l'aide de l'eau tiède.
- Dans un saladier, **disposer** 150g de farine en fontaine et y **ajouter** la levure.
- **Créer** un puit sur le sommet de la fontaine et **ajouter** les œufs un à un en alternant avec un peu de farine, puis **mettre** le sucre et le sel. **Pétrir** jusqu'à obtenir une pâte homogène à laquelle toute la farine a bien été incorporée.
- **Ajouter** alors le beurre ramolli en plusieurs fois jusqu'à obtenir une boule qui se détache parfaitement du saladier. **Laisser reposer** pendant 2h à température ambiante. Une fois la levée de pâte obtenue (elle doit doubler de volume), **mettre** le saladier au réfrigérateur pendant 2h.
- **Découper** votre foie en morceaux et **assaisonner**-le de sel et poivre.
- **Séparer** votre pâte en deux boules. Avec la première partie, **disposer** une couche fine au fond de vos ramequins préalablement beurrés et farinés. **Verser** l'équivalent d'une cuillère à café du confit de votre choix. **Déposer** le morceau de foie gras de canard et, si vous le souhaitez, vous pouvez à nouveau **rajouter** une cuillère de confit.
- **Prendre** la deuxième partie de la pâte et **recouvrir** la totalité de votre ramequin avec celle-ci. Bien **faire adhérer** sur les bords. A l'aide d'un pinceau, **répartir** le jaune d'œuf battu sur le dessus de la pâte. **Enfourner** pendant 30 minutes à 180°C.

INGRÉDIENTS

250 g de farine ,100 g de beurre ramolli, 10 g de levure, 3 œufs, 1 jaune d'œuf, 2 pincées de sel, 1 pincée de sucre, 5 cl d'eau tiède

Pour le reste de la recette : 1 lobe de foie gras de canard, sel, poivre
Version sucrée : 1 pot de confit de figues au floc de Gascogne
Version salée : 1 pot de confit d'oignon au miel et jurançon

30 min | 30min | 2/5