



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
222241	Foie gras de canard cru extra restauration déveiné 500/700 g FGF Rougié	20 Pièce
177958	Pavé de cuissot de cerf 130/150 g	60 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo	30 Gramme
	Cerises noires	40 Gramme
	Sucre cassonade	10 Gramme
	Paprika	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation dans son sous-vide le pavé de cuissot de cerf à 0+3°C. Détailler des cubes, les marquer et les laisser reposer
- 2 Confectionner une marmelade de cerises noires avec du sucre cassonade et réserver. Dans la pâte à filo, détailler des cercles fins et disposer la marmelade de cerises noires entre chaque cercle. Les passer au four afin de colorer la pâte et apporter de la croustillance
- 3 Découper des pépites en fonction des volumes. Les poêler, après coloration assaisonner.
- 4 Détailler de fines allumettes avec les pétales de grana padano et les passer au four
- 5 Pour le montage : disposer les couches de pâte à filo, puis un cube de pavé de cuissot, surmonté d'une pépite de foie gras et disposer ensuite des allumettes de grana padano. Saupoudrer de paprika