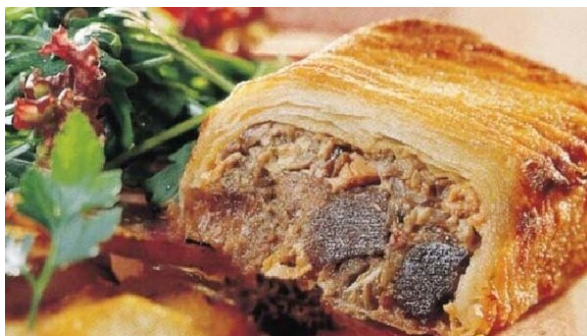


Brick de pressé de canard



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
67363	Bloc de foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit 400 g Rougié	600 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	200 Gramme
7186	Feuilles de brick X 10 - 170 g	10 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Déconditionner et laisser fondre doucement le pressé de canard. Réserver
- 2 Maintenir sous un linge humide les feuilles de brick
- 3 Séparément, préparer une duxelle de cèpes légèrement liée au foie gras. Incorporer cette duxelle au pressé de canard
- 4 Réaliser le pliage puis terminer à la poêle
- 5 Servir avec une salade de roquette à l'huile truffée et vinaigre de figues