

Tuiles de nougatine au sésame et foie gras poêlé



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Foie gras de canard	~
0.25	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.2	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
0.1	Graine de sésame doré en sachet 500 g ESPIG	0245104
PM	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
PM	Huile de colza désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0170929
PM	Ciboulette	~
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
PM	Poivre de Penja blanc IGP en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0270706

Étapes de préparation

- 1 Tapisser le plan de travail d'une feuille de papier sulfurisé et la graisser.
- 2 Verser le sucre dans une casserole à fond épais, faire fondre et caraméliser sur feu doux jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur blonde. Ajouter le miel, 130g de graines de sésame, mélanger toujours sur feu doux 1 minute environ jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène.
- 3 À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer des petites boules de pâte sur le plan de travail. Aplatir rapidement au rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir.
- 4 Couper le foie gras en cubes de 1,5cm de côté. Fariner légèrement. Faire chauffer une poêle à blanc. Quand elle est bien chaude, saisir les cubes de foie

- 4 gras quelques secondes sur les faces.
- 5 Rectifier l'assaisonnement et placer sur les tuiles. Garnir d'un fruit de saison et saupoudrer de graines de sésame. Servir aussitôt.