

Millefeuille de foie gras confit à la cardamome, tuile d'ail rose et miel



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7186	Feuilles de brick X 10 - 170 g	10 Pièce
34922	Foie gras de canard cru éveiné en plaque 500 g Rougié	10 Pièce
7951	Airelles	250 Gramme
	Miel	50 Gramme
	Sucre cassonade	50 Gramme
	Branche de coriandre	10 Pièce
	Sel	PM
	Poivre	PM
	Vinaigre	20 Centilitre
	Feuille de thym	10 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Commencer par donner à la feuille de brick la forme que vous souhaitez grâce à un multi-plier. En parallèle, bouillir de l'eau et du miel pour badigeonner chaque feuille à l'aide d'un pinceau. Grâce à la caramélisation de la feuille de brick, vous obtiendrez une belle brillance et une croustillance durable
- 2 Passer au four afin d'obtenir une légère coloration
- 3 Concasser du coriandre frais. Préparer un confit d'airelles aigre doux avec du vinaigre et du sucre cassonade
- 4 Rôtir les escalopes de foie gras, les assaisonner de sel et poivre du moulin
- 5 Préparer une nougatine sur une base de glucose et ail torréfié pour la décoration
- 6 Procéder au dressage. En décoration, ajouter une feuille de thym

Millefeuille de foie gras confit à la cardamome, tuile d'ail rose et miel

L'astuce du chef

Grâce à la caramélisation de la feuille de brick, vous obtiendrez une belle brillance et une croustillance durable.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid