

Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

Ces petits mille-feuilles au foie gras, croustillants et gourmands sont idéaux pour un apéritif de fête!

Vous pouvez préparer tous les éléments à l'avance et les dresser au dernier moment; en effet si vous les montez trop à l'avance la compote va ramollir vos feuilles de brick croustillantes. Mais rassurez-vous ils se montent très rapidement.

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon nouveau livre **“Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!”** vient de sortir spécialement pour vous.

Un bon repas se commence toujours par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire.





Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

Ingrédients pour environ 20 “mille feuilles”

- des feuilles de brick: pour cette recette j’ai choisi de les découper en format 4 cm sur 4 cm...
- beurre fondu
- quelques tranches de foie gras mi cuit (pour la recette maison cliquez ici) coupées à la dimension de vos découpes de feuilles de brick.

Pour la compote

- 2 pommes granny
- beurre
- une cuillerée à soupe rase de sucre
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc; choisissez-en un de bonne qualité comme par exemple en

cliquant ici.

- du poivre Sichuan
- sel
- quelques tranches de magret fumé (environ 50 g)
- 40 g de pomme granny supplémentaires à tailler en brunoise
- un peu de jus de citron pour éviter l'oxydation des pommes crues

Matériel

- une cuillère à pomme parisienne



3 Claveles 4800 - Cuillère parisienne double 22 et 25 mm

Préparation

Vous préparerez tous les éléments à l'avance et les dresserez au dernier moment, juste avant de servir pour éviter que la compote ramollisse les feuilles de brick.

- On commence par la compote: pelez les pommes, ôtez-en le cœur à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.



Coupez les pommes en deux

- Découpez les 2 pommes en morceaux et faites-les cuire à feu doux avec une belle noix de beurre et le sucre.



Faites cuire les pommes à feu doux

- En fin de cuisson, quand les pommes sont bien tendres, déglacez au vinaigre balsamique blanc et ajoutez le poivre Sichuan. Réservez.



Déglacez au vinaigre balsamique blanc

- Ôtez le gras des tranches de magret et découpez les tranches en tout petits dés. Réservez.



Coupez les tanches de magret
en tout petits dés

- Coupez quelques tranches d'une pomme granny smith (cette fois-ci vous n'avez pas besoin de peler la pomme) et découpez-les en fine brunoise: il vous en faut environ 50 g.



Coupez la pomme en petits
dés

- Citronnez légèrement pour éviter toute oxydation de la pomme.



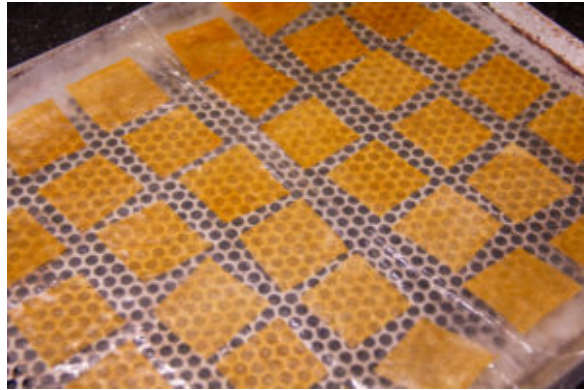
Citronnez légèrement les dés de pomme pour éviter toute oxydation de la pomme

- Réunissez la compote, la brunoise de magret et de pommes dans un bol.



Réunissez la compote, la brunoise de magret et de pommes dans un bol

- Faites fondre un peu de beurre. Découpez les feuilles de brick en petits carrés de 4 cm sur 4 cm. Puis utilisez un pinceau pour les beurrer . recouvrez les carrés de feuilles de brick avec une feuille de papier cuisson et enfournez-les à 180° pendant 3 à 4 minutes. Réservez.



Carrés de feuilles de brick
à la sortie du four

- Coupez le foie gras mi cuit en tranches puis en petits carrés de 4 cm sur 4 cm.



Coupez le foie gras en
tranches puis en petits
carrés de 4 cm sur 4 cm

Dressage

- Disposez un peu de compote au magret sur un carré de feuille de brick puis recouvrez avec une feuille de brick; disposez un carré de foie gras et recouvrez à nouveau par un carré de feuille de brick; terminez par un peu de compote sur le dessus.



Montez les mille feuilles

Et maintenant on croque...



Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme