//

Papillotes de foie gras de canard
Préparation : 15 min.
Cuisson : 2 min. de chaque côté

INGREDIENTS

Ingrédients pour 12 papillotes
200 g de foie gras de canard cru
3 feuilles de brick
1 poireau
Sel, poivre

PREPARATION

Tailler le poireau en julienne dans toute sa longueur avant de l'ébouillanter, pour le ramollir.

Couper les feuilles de brick en quatre.

Couper le foie en tranches de 2cmd'épaisseur puis chaque tranche en quatre

Déposer un morceau de foie au centre d'une feuille de brick, saler et poivrer.

Refermer la feuille de brick et la ficeler avec les lanières de poireau.

Allumer la plancha. Lorsqu'elle est bien chaude, déposer les papillotes et faire dorer.

Servir bien chaud.

Recette de Forge Adour

//

//