

Les Recettes du moment



Tatin de boudin de canard aux pommes et aux endives

Ingrédients (4 personnes)
500 à 600 g de boudin de canard
4 à 5 belles pommes à cuire
2 endives
2 noix de beurre
1 c à s de sucre
1 pâte feuilletée
Sel, poivre

Eplucher les pommes, les couper en quartiers de taille moyenne et les faire caraméliser rapidement dans une poêle avec 1 noix de beurre et le sucre en poudre, puis mettre de côté.

Dans la même poêle, rajouter la dernière noix de beurre et faire revenir rapidement les feuilles d'endives. Saler poivrer légèrement.

Préchauffer le four position 180°-200°, four chaud.

Couper le boudin en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur.

Dans un moule à tarte, tapisser le fond du moule avec du papier cuisson et alterner les tranches de boudin et d'endives bien serrées. Poser dessus les quartiers de pomme et recouvrir de la pâte feuilletée.

Mettre au four 20 à 30 minutes pour cuire la pâte feuilletée.

Démouler et servir chaud ou tiède avec une salade de votre choix.



Bonbons de foie gras au sésame

Ingrédients (6 personnes)
250 g de foie gras entier ou en lobe mi- cuit
1 paquet de pâte philo (au rayon frais)
25 à 40 g beurre
1 c à soupe de miel
1 demie c à café de sauce soja
Du sésame blond

Découper le foie gras en bâtonnet ou en cubes de taille moyenne selon votre choix.

Préchauffez le four position 200°-220°

Découper en 4 votre pâte philo.

Faire fondre ensemble, le beurre, le miel et la sauce soja.

Prendre 1 quart de pâte, badigeonner rapidement avec le mélange fondu, poser un morceau de foie gras et fermer comme une papillote avec de la ficelle de cuisine ou des cure dent.

Badigeonner à nouveau et parsemer de sésame blond.

Poser sur une plaque de cuisson la partie qui s'ouvre vers le haut. Mettez du papier cuisson sur la plaque.

Mettre au four 6 à 8 minutes, juste pour faire dorer la pâte et la rendre croustillante sans faire fondre le foie gras complètement qui doit rester crémeux.

Servez aussitôt en apéritif, en entrée, avec une salade Gersoise.