

Feuilletés foie gras aux langoustines

Préparation: 35 min Cuisson: 30 min

Nombre de personnes: 6

Très facile à réaliser

Recette Feuilletés de langoustines au foie gras :

Ingrédients :

20 g de beurre
10 cl de crème fraîche
6 grosses langoustines crues
1 c. à s. d'huile
300 g de foie gras cru
600 g de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
Sel

Poivre il te faut 1 emporte-pièce

Variante tu peux ajouter 250 g de cèpes que tu mets en première couche sur la pâte avant le foie gras).

Préparation Feuilletés de langoustines au foie gras :

Décortiquer les langoustines et enlever le boyau noir au milieu. Les faire sauter rapidement dans l'huile. Couper les langoustines en deux dans l'épaisseur. Réserver.

Couper le foie gras en 6 tranches et le saisir dans une poêle 1 minute par face.

Abaisser la pâte et découper 12 disques égaux. En disposer 6 sur la plaque du four huilée et les enduire de jaune d'œuf. Les garnir d'une tranche de foie gras et 2 demi-langoustines par dessus. Les recouvrir avec les 6 autres disques et les enduire de jaune d'œuf. Mettre au four (th.7) pendant 20 minutes.

Je te conseille de bien pincer la pâte avec un couteau tout autour pour bien la souder et de passer du blanc d'œuf par-dessus avec un pinceau à la soudure de la pâte, ne pas trop charger le disque. Mets tes disques de pâte sur du papier sulfurisé pas de surprise au démoulage.

Suggestion vin: Ajaccio, Côtes de Bordeaux, Gaillac, Mâcon.

•