

## MILLEFEUILLES AU FOIE GRAS

### INGREDIENTS

1 pâte feuilletée (de préférence Herta), 1 grosse boîte de poires au sirop (égouttées et posées sur du papier absorbant), du foie gras en boîte ou rayon frais, sucre cassonade, miel et du beurre + 1 jaune d'œuf pour la dorure.

### PRÉPARATION

Dans la poêle faire revenir les poires avec du beurre, ajouter le sucre et le miel (facultatif). Laisser jusqu'à ce que se soit un peu caramélisé.

Avec le découpoir 9,5 cm découper 10 à 12 empreintes de pâte feuilletée et les déposer sur la Toile **Silpat**. A l'aide du rayeur, quadriller les ronds et les badigeonner de jaune d'œuf. Mettre à four très chaud 210° environ 6 à 8 mn jusqu'à gonflement et coloration.

Pendant la cuisson découper quelques tranches de foie gras selon votre nombre de ronds de pâte. Dresser à l'assiette comme suit : partager en deux les feuilletés, déposer une tranche de foie gras sur la base du feuilleté, recouvrir de poires caramélisées et légèrement tièdes, puis finir avec l'autre morceau de pâte.

Déglacer le reste de la poêle avec du vinaigre balsamique et mettre autour pour la déco.

Présentation à l'assiette: posez le Mille Feuille, y placer à côté un peu de salade de votre choix, une réduction de vinaigre balsamique (décorer avec divers dessins, des gouttes ...)

puis mettre un peu de couleur avec des tomates séchées, une figue coupée en tranche ...

Merci à Fanny pour cette merveille !

Réduction de Balsamique: Dans une casserole Guy Demarle biensûr ! Mettre une certaine quantité de vinaigre Balsamique, par ex: ¼ de la petite ou moyenne casserole. Mettre à feu moyen et laisser réduire quelques minutes tout en surveillant de temps en temps. Quand la consistance vous semble bien, pas trop fluide et pas trop compacte, réservez et laisser refroidir pour ensuite le verser dans le **Flacon pour décors réf. MA 116134**. Cette réduction se conserve très longtemps ...