

## Millefeuille de canard :

-un foie gras de canard

-Sel, poivre, sucre, cannelle, Badiane

- 2 coings

-porto et abricotine

-une feuille de gélatine

-8 noix

- 4 aiguillettes de canard

- La veille dénervé le foie et le façonner en boudin mélanger sel, poivre, épices et assaisonner le foie, mettre dans un papier film et le garder au frigo une nuit.
- Mettre à chauffer le sel le poivre et les épices avec le porto et l'abricotine flamber et rajouter les coings en petit dés et faire confire a feux doux. Passer les dés de coings et les mélanger avec les cerneaux de noix préalablement blanchis pour ôter la peau.
- Faire revenir les aiguillettes coupées en petits dés dans une poêle et rajouter aux coings.  
Réserver
- Réduire le jus avec la feuille de gélatine et faire prendre en plaque de 5 mm au frais
- Monter le millefeuille en intercalant le foie coupé en tranche et mis dans un moule puis le mélange de coings et terminer par la gelée.