

Millefeuilles de tuiles au Foie Gras

Ingrédients pour 6 personnes :

- un bocal de foie gras de canard entier Mi-cuit Pierre Oteiza
- un bocal de confit d'oignons Pierre Oteiza
- 40 g de beurre demi-sel
- 2 petits blancs d'oeufs
- 50 g de farine
- 2 pincées de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de graines de pavot
- sel et poivre

Faire fondre le beurre à feu très doux.

Allumer le four à 180°C.

Mélanger la farine, les blancs d'oeufs détendus à la fourchette, le sucre glace, deux pincées de sel et le beurre fondu.

Faire reposer au frais 30 minutes.

Tapisser une feuille de papier cuisson sur votre plaque du four.

Déposer dessus six petits tas de pâtes et étalez-les le plus finement possible avec une cuillère en disques.

Parsemer de pavot.

Enfourner 4 à 5 minutes, le bord des tuiles doit être doré.

Laisser refroidir sans les empiler.

Procéder en trois fournées afin d'obtenir dix-huit tuiles.

Couper le foie gras en douze tranches de même épaisseur.

Sur les assiettes, déposer une tuile, le foie gras, un peu de confit d'oignons, de nouveau une tuile, une tranche de foie gras, du confit d'oignons et terminer par une tuile.