

Foie gras et cèpes en croûte persillée

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de foie gras
300 g de cèpes
1 pâte feuilletée pré-étalée
4 c à s de persil plat ciselé
20 g d'ail haché
20 g d'échalotes hachées
1 jaune d'oeuf
Farine
Sel et poivre

Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson , la parsemer avec la moitié de l'ail et du persil et la replier en deux. Découper 4 triangles, les badigeonner de jaune d'oeuf battu dilué avec 1 c à c d'eau, et dessiner des croisillons avec le dos de la lame d'un couteau. Enfourner dans un four préchauffé à 210° pendant 15 mn environ (à adapter en fonction du four).

Nettoyer les cèpes, les émincer et les faire sauter dans une poêle avec l'échalote, l'ail et le persil restants, sel et poivre.

Saisir les escalopes de foie gras farinées et assaisonnées, dans une poêle à feu vif, 1 mn de chaque côté et les poser sur un papier absorbant pour enlever l'excès de graisse.

Recouper chaque feuilletage en 2, mettre sur les assiettes un triangle de pâte, quelques cèpes, une escalope et recouvrir avec un deuxième triangle de pâte. Servir sans attendre.

Vous pouvez aussi simplement mettre un triangle de pâte sur le dessus, dans ce cas ne pas recouper les triangles après cuisson. Il est évident que pour plus de facilité, les triangles de pâtes peuvent être cuits à l'avance, de même que les cèpes. Il ne vous restera, au dernier moment qu'à réchauffer les cèpes et remettre quelques instants les triangles dans le four chaud, pendant ce temps vous pourrez poêler les escalopes de foie gras.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>