

Feuilletés de potiron et foie gras

Préparation 30 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

250g de pâte feuilletée

300 g de potiron (épluché)

200 g de foie gras cru

2,5 dl de crème fraîche liquide

1 jaune d'oeuf

60 g de beurre

15 g de farine

1 dl de Beauges-de-Venise (remplacé par du Moscatel)

1 belle pincée de cannelle

Sel et poivre

Aplatir la pâte feuilletée et la découper en triangles de 12 cm de côté. Les mettre sur une plaque à pâtisserie et les piquer avec une fourchette. Laisser reposer 20 mn. Badigeonner la surface des triangles avec le jaune d'oeuf dilué avec quelques gouttes d'eau et les cuire au four préchauffé à 200° une vingtaine de minutes environ (à adapter suivant le four).

Couper le potiron épluché en petits cubes et les mettre dans une sauteuse avec 20 g de beurre, saler, poivrer, ajouter la pincée de cannelle et cuire 15 mn environ sur feu moyen (j'ai compté 10 mn pour ma part), tout dépend de la grosseur des cubes.

Couper le foie gras en escalopes et les cuire dans une poêle chaude 2-3 mn en les retournant.

Ouvrir les feuilletés en 2, les garnir de potiron, ajouter les escalopes de foie gras par dessus.

Retirer le gras de cuisson du foie gras de la poêle, et verser le Beauges de Venise et la crème fraîche, laisser réduire de moitié, assaisonner et incorporer le reste de beurre en noisettes.

Présenter les feuilletés sur les assiettes, les entourer de sauce et servir immédiatement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>