



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Màdevise : Vite, beau et bon !*



Aumônières de foie gras et pommes caramélisées



INGREDIENTS : 6 personnes

8 feuilles de brick
6 tranches de foie gras mi-cuit
4 pommes
2 c à s de sucre roux de canne
Beurre
2 càs de Calvados

PREPARATION :

Eplucher les pommes et les couper en petits cubes.
Faire fondre 2 càs de beurre dans une poêle antiadhésive, ajouter les pommes, le sucre et le sucre vanillé. Cuire à feu doux et laisser caraméliser. A la fin de la caramélisation, ajouter le calvados et laisser réduire.
Laisser refroidir un peu.
Découper 2 feuilles de brick en 4 quarts.
Badigeonner chaque face d'une feuille de brick de beurre fondu.
Déposer au centre un quart de feuille de brick aussi badigeonné de beurre. Ceci aidera à consolider le fond de l'aumônière.
Au centre de cette feuille déposer 3 c à s de pommes caramélisées, une tranche de foie gras. Refermer l'aumônière à l'aide de 2 pinces à linge en bois.
Recommencer l'opération pour les 5 autres aumônières.
Faire cuire à four préchauffé (200°C) pendant quelques minutes jusqu'à ce que l'aumônière soit bien dorée. Enlever les pinces à linge.
Servir sans attendre.

ASTUCE :

Vous pouvez préparer les aumônières à l'avance, les garder au frais et les cuire à la dernière minute.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>