

CROUSTILLANT D'ENDIVES AU FOIE GRAS.
Un amuse bouche de fête aux saveurs de Noël.



Nombre de personnes : 20 amuse bouches

Temps de cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS :

- 3 belles tranches de foie gras mi-cuit ou tranches de foie gras cru poêlé coupé en éclats.
- 3 oranges = 1/2 l 10 endives 300g de sucre 6 à 8 Feuilles de brick,
- 2 blancs d'œuf Epices à pain d'épices

PREPARATION :

Compotée d'endives à l'orange

- Zester les oranges avec le couteau zesteur et émincer les zestes très finement.
- Presser le jus des oranges.
- Faire réduire le jus d'orange dans une grande casserole avec le sucre et les zestes d'orange émincés.
- Laisser fondre sans tourner (attendre que cela mousse).
- Trier les feuilles d'endives et les émincer finement, ne pas mettre les trognons.
- Rajouter les endives émincées dans le sirop et cuire jusqu'à obtention d'une marmelade.
- Laisser compoter jusqu'à ce que les endives caramélisent légèrement.

Tuiles au pain d'épices

- Prendre une feuille de brick et la badigeonner de blanc d'œuf; coller une seconde feuille, recommencer l'opération. Parsemer celle-ci d'épices à pain d'épices, puis coller la dernière feuille de brick (toujours au blanc d'œuf).
- Découper des carrés ou rectangles au ciseau en vérifiant que les bords soient bien soudés, ou des ronds à l'emporte pièce cannelé 6 cm. Poser entre 2 silpat (ou 2 feuilles de papier sulfurisé) et entre 2 plaques.
- Cuire au four 180° pendant environ 10 mn.

Foie gras

- Couper des cubes d'environ 1 cm dans les tranches de foie gras mi-cuit. Réserver au frais.

OU

- Faire poêler dans une poêle à sec, très chaude, des tranches de foie gras cru, puis les laisser se reposer sur un papier absorbant et les couper en cubes.

Dressage des amuses bouche

- Préparer vos tuiles de brick sur un plat, déposer une petite cuillère de compotée d'endives à l'orange, puis un cube de foie gras mi-cuit ou poêlé et déguster.