

Mille-feuilles au foie gras et à l'huile d'olive de Nîmes Cauvin

Nombre de convives : 6

INGREDIENTS

6 feuilles de brick, 12 fines tranches de foie gras de canard mi cuit, 5 cl d'huile d'olive AOP de Nîmes Cauvin, 3 figes, 6 brins de cerfeuil, fleur de sel, poivre 5 baies

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Recouvrez une plaque de papier sulfurisé. Séparez les feuilles de brick, et découpez 12 petits disques dans chacune à l'aide d'un emporte-pièce. Badigeonnez-les d'huile à l'aide d'un pinceau. Enfouez et faites cuire une dizaine de minutes, en surveillant la coloration. Laissez refroidir.
2. Le dressage : Superposez quatre disques de brick, disposez-les sur une assiette de service. Ajoutez une tranche de foie gras, parsemez de fleur de sel et donnez quelques tours de moulin à poivre. Recouvrez de quatre disques de brick, puis de foie gras assaisonné, terminez par quatre disques de brick.
3. Réalisez les autres mille-feuilles de la même façon. Décorez les assiettes de lamelles de figes et de brins de cerfeuil. Servez aussitôt.

Photo : Marielle / sofood / photononstop

