



Pastilla de Foie Gras Confit de Pommes



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

220 g de foie gras de canard cru
 4 pommes (gala ici)
 1 rouleau de pâte filo
 40 g de raisins secs
 1 bouteille de coteaux du Layon
 40 g de pignons de pin
 1 bâton de cannelle
 1 petit morceau de gingembre frais
 1 càs de miel
 1 oeuf battu
 40 g de beurre
 Sucre glace, graines de sémame doré,
 farine, vinaigre balsamique QS
 sel & poivre du moulin

Macérer le raisin sec avec 8 cl environ de coteaux du Layon (peut-être remplacé par de l'eau aromatisée à la fleur d'oranger). Peler les pommes, en couper trois en dés et une en quartiers. Torrifier les pignons de pin avec une noisette de beurre, réserver; dans la même poêle, rissoler les pommes au beurre moussoux avec la cannelle et le gingembre à feu vif.

Verser le miel et sauter jusqu'à caramélisation, ajouter les pignons de pin puis les raisins avec le coteaux du Layon, compoter jusqu'à évaporation du vin blanc, retirer la cannelle et le gingembre, assaisonner de sel & poivre du moulin, réserver. Toujours dans la même poêle, rissoler les quartiers de pomme avec une noix de beurre, réserver.

Trancher deux beaux médaillons de foie gras de 110 g environ, les fariner et les poêler à feu moyen, les retourner puis les déposer sur papier absorbant, assaisonner de sel & poivre du moulin.

Disposer dans un cercle à pâtisserie (Ø 10 cm), 5 bandes de pâte à filo, déposer une bonne càs de confit de pommes puis le foie gras, recouvrir de confit de pommes; badigeonner à l'oeuf battu les bandes extérieures, les replier au centre, retourner la pastilla et dorer à l'oeuf, cuire au four chaud 180°C jusqu'à coloration (10 mn environ).

Décorer l'assiette de présentation avec les quartiers de pomme et vinaigre balsamique.

Saupoudrer la pastilla de sucre glace.

