

Bonbons de foie gras aux poires

Ingrédients :

- 200 gr de foie gras frais
- 2 poires
- 2 feuilles de pâte filo
- 50 gr de beurre
- 2 pincée de sucre semoule
- Sel et Poivre

Préparation :

1. Laver les poires et retirer le coeur et les pépins sans les peler. Tailler-les en lamelles de 1/2 cm d'épaisseur environ.
2. Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle. déposez-y les lamelles de poires et laissez-les colorer 1 minute de chaque côté à feu doux. Ajoutez une pincée de sel, un tour de moulin à poivre et le sucre puis laissez-les caraméliser 2 mnutes de chaque côté. Réservez. Faites chauffer le reste du beurre.
3. Sortez la plaque du four et préchauffez-le à 210°C (th.7)
4. Sur le plan de travail, étalez les feuilles de pâte filo et badigeonnez-les de beurre fondu. Superposez-les et taillez-les en huit lanières de 4 cm de largeur environ. Coupez le foie gras en huit morceaux égaux. Déposez-en un morceau au centre de chaque lanière de pâte, ajoutez une lamelle de poire et refermez les lanières. Pincez les extrémités en forme de bonbons.
5. Déposez les bonbons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, enfournez-la et laissez cuire les bonbons 5 minutes. Servez aussitôt.