

Bonbons de foie gras

Ingredients for 4 personnes

1 Foie gras cuit ou mi-cuit
feuilles Filo

Coupez le foie gras en cubes réguliers mais pas trop gros.

Découpez les feuilles de filo en 3 dans la largeur et posez un cube de foie gras sur une extrémité. Enroulez le cube dans la feuille. Mettez vos index dans chaque extrémité du "tube" formé ainsi et tournez légèrement. Faites adhérer en pressant légèrement sur le foie gras. Retirez vos index et réservez sur une plaque anti-adhésive.

Pendant ce temps faites préchauffer votre four à 220°C. Enfournez à four chaud et surveillez bien la cuisson... ça brûle vite !!

Dégustez chaud, tiède ou même froid : le croustillant se conserve très bien à température ambiante (le foie gras par contre, non, alors à vous de doser).

Le crédo de Fred, de Fredkitchen : des petits bouchées pour l'apéritif, vite et bien faites, et toujours aussi bonnes. Celles-ci sont croustillantes et surprenantes !

Published by: emma77000@AmisGourmands.fr on
14/10/2008 19:49