



# MILLE-FEUILLES DE FOIE GRAS ET POMMES ET POMMES



## Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 6 tranches de foie gras cuit
- 3 ou 4 pommes (fermes)
- 3 grandes tranches de jambon fumé
- Confit de figues
- Un peu de vinaigre balsamique
- Une noix de beurre
- 2 cuillerées de sucre en poudre
- Baies rouges variées



## Préparation :

1. Découper 12 ronds dans les pâtes feuilletées
2. Les faire cuire sur une plaque - 15 mn environ au four 170°
3. Vider les pommes - les éplucher
4. Couper 12 belles rondelles
5. Les faire poêler dans le beurre et ajouter le sucre pour les caraméliser - les réserver
6. Couper 12 tranches rondes de jambon fumé
7. Découper le foie gras en 6 belles tranches

**Montage** : directement sur les assiettes de service (on peut s'aider d'un cercle de présentation)

1. Une plaque de feuilletage
2. Une rondelle de pomme
3. Un peu de confit de figues (étalé sur la pomme)
4. Une tranche de jambon fumé
5. La tranche de foie gras
6. Une tranche de jambon fumé
7. Une rondelle de pomme
8. Un peu de confit de figues étalé sur la pomme
9. Une plaque de feuilletage

Autour du mille-feuilles : quelques gouttes ou traits de confit de figues délayé avec un peu de vinaigre balsamique, et (ou) quelques baies rouges.



**Préparation** : 20 mn

**Cuisson au four des pâtes feuilletées** :

Cuisson au four : 15 mn

Thermostat : 170°

**Cuisson des pommes** :

Cuisson à la poêle : 10 mn

**Dressage** : 15 mn