



Collations

Bonbons de foie gras

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 pâte brick
1 tranche de foie gras
1 boudin noir
1 pomme
miel
poudre de safran

Méthode de préparation

Dans la pâte à brick découpez des bandes de 8cm x 4cm. Tartinez-les de beurre. Sur chacun déposez quelques dés de foie gras, une demi-rondelle de boudin noir et quelques petits dés de pomme légèrement compotés. Aspergez de quelques gouttes de miel.

Roulez la pâte comme des bonbons que vous déposez sur une plaque de cuisson et enfournez 10 minutes à 180°C. Saupoudrez-les ensuite d'un peu de safran en poudre.

Ustensiles de cuisine

Four

