

Croustades au canard confit

Foie gras et pruneaux

Saladette aux fruits secs, sauce sirop d'érable

- 4 ronds de 6 cm de diamètre de pâte feuilletée
- 1 cuisse de canard confite
- 1 tranche de foie gras cru
- 2 pruneaux
- 1 jaune d'œuf
- salade de jeunes pousses
- 2 abricots secs, 2 dattes taillées en bâtons
- sirop d'érable
- vinaigre balsamique

Cuire les ronds de feuilletage, sans les piquer, 10 mn au four à 180 °.

Dégraissier la cuisse de canard, émincer la chair.

Couper la tranche de foie gras en petits dés.

Emincer les pruneaux.

Mettre tous ces ingrédients dans un petit saladier, ajouter 1 jaune d'œuf et bien mélanger le tout.

Former 4 petites galettes avec la farce et cuire dans une poêle anti-adhésive environ 30 secondes de chaque côté.

Faire la sauce salade avec le sirop d'érable et le balsamique. Ajouter la salade et bien remuer.

Découper en 2 dans l'épaisseur, les ronds de pâtes cuits. Les réchauffer un peu.

Disposer les petites galettes de viande entre 2 morceaux de feuilletage.

Dresser la salade et les croustades. Décorer avec les fruits secs.



