



TARTELETTES DE FILO AU FOIE GRAS

par Eric Delgado restaurante « Attico » Alicante.

Nbre de personnes : 2 personnes

Ingrédients

1 paquet de pâte filo
1 morceau de foie gras de 150 gr (dans le lobe)
2 nectarines bien juteuses

Pour la sauce au vin doux
75 cl de vin doux (Pedro Jimenez, porto, Banyuls)
100 gr de sucre
2 échalotes, 3 zestes d'orange, 3 zestes de citron, 1 morceau de gingembre
2 carottes coupées en morceaux, un verre de poireau, ½ bâton de cannelle, 10,12 grains de poivre, 2 clous de girofle

Pour l'oignon confit
1 oignon émincé
½ bâton de cannelle
2 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de safran et de cumin
beurre, huile d'olive

Réalisation

Sauce au vin doux (elle peut se préparer à l'avance, la réchauffer au dernier moment).
Pour démarrer la sauce, faire revenir les échalotes dans une noix de beurre avec le morceau de gingembre, faire rissoler puis ajouter le vin et tous les autres ingrédients.
Laisser réduire à feu doux, jusqu'à obtention d'une texture très sirupeuse.

Oignon confit
Mettre à revenir l'oignon émincé avec une noix de beurre, 2 cuillères à soupe de sucre, ½ bâton de cannelle, une pincée de safran, une pincée de cumin, un peu d'huile d'olive.
Couvrir et laisser cuire à feu doux ¼ d'heure. Au bout de 10 minutes, enlever le couvercle pour donner un peu de couleur.

Réalisation des tartelettes
Couper dix cercles de 10,12 cm de diamètre dans la pâte filo (soit 5 cercles pour chaque tartelette)
Avec un pinceau, passer un peu de beurre sur les 5 cercles, puis les superposer les uns sur les autres.
Mettre au four 3 minutes à 160° avec une plaque dessus (ou un poids) pour qu'elles ne gonflent pas.

Montage des tartelettes
Etaler sur les tartelettes l'oignon confit, passer un coup de chaud au four 3 minutes, (surveiller la pâte filo pour qu'elle ne brûle pas).
Couper chaque nectarine en 4 quartiers de nectarines, les déposer sur les tartelettes.

Découper des escalopes de foie gras dans le lobe (20,25 gr par escalope, 3 par personne et par tartelette, soit environ 150 gr). Les faire cuire à la plancha les déposer sur les tartelettes.



TARTELETTES DE FILO AU FOIE GRAS par Eric Delgado restaurante « Attico » Alicante.

Finition&Dressage

Mettre de la sauce au vin doux chaude sur les tartelettes.

Faire une petite salade émincée avec un mélange d'endives, de menthe, de feuilles de coriandre et feuille de salade. La parsemer sur les tartelettes, servir.

Le mot du chef : la petite salade apporte un peu d'amertume, du croquant et de la fraîcheur.