

Millefeuille de pomme et foie gras : l'élégance en toute simplicité

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 pommes Granny Smith bien fermes
- 200g de bloc de foie gras de canard de qualité
- 1 cuillère à soupe de crème de vinaigre balsamique
- Une poignée d'éclats de noisettes torréfiées
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Quelques pousses de roquette pour le dressage

Étapes de préparation

- Laver les pommes et les couper en fines rondelles régulières à l'aide d'une mandoline (retirer le cœur).
- Découper le foie gras froid en tranches de même épaisseur que les pommes.
- Utiliser un emporte-pièce pour tailler des disques parfaits dans les tranches de foie gras.
- Monter le millefeuille en alternant : une rondelle de pomme, une tranche de foie gras, et répéter l'opération trois fois.
- Assaisonner chaque couche de foie gras avec une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Dressage et astuces de chef

- Disposer le millefeuille au centre de chaque assiette froide.
- Ajouter un trait de crème de vinaigre balsamique autour du montage pour le contraste visuel.
- Saupoudrer les éclats de noisettes sur le dessus pour apporter du croquant.
- Décorer avec quelques pousses de roquette pour une touche de fraîcheur.
- Conseil : Réserver au réfrigérateur 30 minutes avant de servir pour une tenue parfaite des saveurs.