

Chaussons de Magrets au Foie Gras et sa Sauce Crème Champignons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	1 beau
- PATE FEUILLETEE	1x
- FOIE GRAS DE CANARD	40g
- CRÉPINE	30g pour emballer le magret
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- FLEUR DE SEL	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- BEURRE À L'AIL	60g (fines herbes)
- CRÈME FRAICHE	50 ml
- POIVRE	

Recette:

- Taillez le gras du magret avec un couteau.
- Faites-le griller dans une poêle chaude, côté gras, pendant 3-4 minutes.
- Retournez le magret et poursuivez la cuisson à couvert sur un feu moins vif pendant 4-5 minutes.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Lorsque le magret est bien saisi, assaisonnez de fleur de sel et poivre côté chair. Laissez reposer et refroidir 10 minutes.
- Placez la crépine dans de l'eau froide.
- Sortez le foie gras et assaisonnez-les de fleur de sel et poivre.
- Coupez le magret afin de le farcir de foie gras.
- Etalez la crépine égouttée et emballez le magret farci.
- Enrobez le magret emballé avec a pâte feuilletée.
- Délayez le jaune d'œuf avec 1 c à café d'eau. Enduisez le pâte feuilletée d'œuf battu.
- Enfournes pour 17-20 minutes.
- Faites revenir les champignons dans le beurre à l'ail et fines herbes. Ajoutez la crème et laissez réduire et épaissir.
- Servez le magret en croûte avec la sauce aux champignons.



Remarque:

Servez avec des pâtes