

Bonbons Papillottes aux Morilles et Foie Gras

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1 x 230g
- FOIE GRAS DE CANARD	4 bâtons de 25-30g
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	10g déshydratés
- PORTO	5 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- SEL	
- POIVRE	
- ŒUF(S)	1

Recette:

- Réhydratez les champignons dans de l'eau froide pendant 15 minutes.
- Séchez-les délicatement puis taillez-les en bâtonnets.
- Faites-les alors revenir dans du beurre chaud pendant 3 minutes sur feu doux puis arrosez de Porto et de crème. Salez et poivrez. Laissez épaissir doucement en remuant jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez-la en 4 parts égales.
- Déposez sur chacune d'elles, un bâton de foie gras, salez puis surmontez d'un peu de sauce aux morilles.
- Refermez délicatement en forme de bonbon.
- Fouettez l'œuf en omelette.
- Nappez le sommet des bonbons d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.
- Enfournez pour 15 minutes.
- A la sortie du four, laissez reposer 3 minutes puis servez accompagné d'une petite salade.

