



FEUILLETÉ FIGUE FOIE GRAS

15 feuillets 13 x 4 cm

Ingrédients

Pâte feuilletée

Farine	500 g
Sel fin	12 g
Eau	27 cl
Beurre	50 g
Beurre de laminage	330 g

Insert figue violette

Figue violette d'accompagnement ANDROS® Chef	1200 g
Sucre semoule	60 g
Pectine X58	16 g

Terrine de foie gras

Terrine de foie gras	1500 g
----------------------	--------

Crème foisonnée

Crème liquide	0,5 l
Sel de Guérande	Qsp
Poivre blanc	Qsp
4 épices	Qsp

Décor

Figue d'accompagnement



Pâte feuilletée

Mélanger tous les ingrédients excepté le beurre de laminage. Laisser reposer au froid positif pendant 1 heure. Laminer et tourer en 3 étapes, 6 tours simples. Finir le laminage sur une épaisseur de 3 mm. Laisser reposer 1 heure minimum. Cuire à 220°C pendant environ 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien croustillante. Détailer en rectangle, après cuisson.

Insert figue violette

Porter la figue violette d'accompagnement à 60°C. Hors du feu, ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés. Porter à ébullition pendant 1 minute. Couler en cadre sur une épaisseur de 1 cm et stocker en congélation jusqu'à la découpe pour l'assemblage final.

Insert de foie gras

Couper délicatement de fines tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Quenelle de crème foisonnée

Foisonner la crème et ajouter l'assaisonnement selon le goût désiré. Garder au froid jusqu'au service.

Montage

Montage à l'identique d'un mille-feuille classique : sur une plaque de feuilletage, déposer l'insert de foie gras puis l'insert de figue violette. Finir par une dernière plaque de pâte feuilletée. Disposer sur une assiette. Dresser la quenelle de crème à la cuillère. Parsemer légèrement de 4 épices. Décorer avec de la figue d'accompagnement directement dans l'assiette.