

Pastillas au magret fumé, foie gras et poire.

Préparation : 30 min, Cuisson : 20 min.

Pour 6 personnes.

*6 feuilles de brik,
6 poires,
20 fines tranches de magrets fumés,
6 tranches de foie-gras mi-cuit,
150 g de mâche,
huile de tournesol ou d'arachide,
vinaigre balsamique,
beurre, sel, poivre.*



Coupez les poires en huit. Pelez-les et retirez le trognon. Coupez ensuite chaque tranche en 5-6 petits morceaux.

Faites fondre 2 noix de beurre à feu moyen dans une poêle, ajoutez les morceaux de poire. Salez, poivrez. Laissez cuire 10 min. Sortez les morceaux de fruits de la poêle et laissez refroidir.

Préparez la vinaigrette. Mélangez le vinaigre et du sel Ajoutez 1 cuil. à s. d'huile, mélangez à nouveau. Faites la même chose pour les cuillerées d'huile suivantes Poivrez. Lavez et séchez les feuilles de salade.

Mélangez la salade et la vinaigrette. Posez-la sur chaque assiette.

Séparez les feuilles de brik. Posez au milieu de chacune des dés de poire cuits, 1 tranche de foie gras, des tranches de magret fumé, et repliez les bords de façon à former des portefeuilles carrés. Fait chauffer 2 cuil. à soupe d'huile à feu moyen dans 2 poêles, et posez-y délicatement les «pastillas» sur la face où la pâte est repliée. Laissez cuire 3 min. La pâte va devenir croustillante et dorée Retournez doucement et laissez cuire encore 2 min. Déposez-les sur la salade.

Présentation

Si vous souhaitez décorer les pastillas, il vous faut: 1 tranche de foie gras, 12 tranches de magret fumé, 3 cuil. à s. de piment d'Espelette ou de paprika, 2 cuil. à s. de sucre glace.

Avant de cuire les pastillas, découpez une forme d'étoile dans une feuille de papier. Coupez 6 étoiles dans la tranche de foie gras, coupez les 12 tranches de magret fumé en lanières. Quand les pastillas sont cuites, tracez dessus des rubans en piment ou en paprika, placez des rubans en lanières de magret, les étoiles de foie gras et des étoiles de sucre glace en utilisant le papier découpé comme pochoir.