

FEUILLETÉ AU FOIE DE
LAPIN ET AUX POIREAUX

(de Girardet)

Pour 2 personnes:

1 foie lapin
1 poireau
0,5 dl. crème
50 gr. beurre
2 Feuilletés

PRÉPARATION:

1. Couper la moitié des feuilles vertes du poireau. Enlever les feuilles coriaces et abîmées.
2. Couper le poireau en quatre dans le sens de la longueur et le tailler en tronçons de 1 cm de large et défaire les morceaux.
3. Débiter le foie de lapin en lanières de 2 sur 0,5 cm.
5. Faire revenir vivement le poireau à la poêle dans 15 g de beurre. Dès légère coloration, mouiller avec 1 c. à soupe d'eau et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation complète du liquide.

6. Ajouter la crème double et remuer à feu vif. Assaisonner, retirer du feu. Incorporer 15 g de beurre et garder au chaud.
7. Chauffer à sec une poêle à revêtement antiadhésif. Mettre le reste de beurre et faire mousser. Ajouter l'émincé de foie préalablement salé et poivré et le saisir durant 15 secondes, sur feu vif, en remuant. Goûter, rectifier éventuellement l'assaisonnement et mettre le tout sur une assiette.

PRÉSENTATION:

Garnir chaque croûte - vidée et chauffée - de poireau, puis d'une couche d'émincé de foie de lapin et terminer par le poireau. Poser le dessus et remettre au four chaud durant 30 secondes avant de servir.

Important! La pâte feuilletée doit être très froide et pétrie le plus rapidement possible. Les feuilletés achetés dans le commerce présentent l'avantage de pouvoir être chauffés et de redevenir croustillants.