



Entrées chaudes au fromage
Aumônières au brocciu



1h25 **40 min** **35 min** **10 min** **581**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Ciseler les feuilles de menthe avec un ciseau à herbes, les réserver dans un bol.
- 3 Disposer le Brocciu dans une assiette et l'écraser avec une fourchette.
- 4 Ajouter la menthe ciselée, saler, poivrer et mélanger.
- 5 Avec cette pâte, réaliser un disque par convive.
- 6 Étaler du papier sulfurisé sur la plaque du four, disposer les disques dessus.
- 7 Couper le foie gras en fines escalopes.
- 8 Disposer une fine escalope sur chaque disque de Brocciu.
- 9 Enfourner et faire cuire les disques pendant 10 minutes.
- 10 Au bout de ce temps, ôter la plaque du four et laisser les disques tiédir.

Étape 2

Préparation des aumônières

- 1 Étaler les crêpes sur le plan de travail.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce et les aumônières

170 g **Brocciu**
6 feuille(s) **Menthe fraîche**
1 **Sel**
1 **Poivre**
200 g **Foie gras frais de canard**
4 **Crêpe(s)**

Ingrédients pour la garniture aux poivrons

1 **Poivron(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour la sauce

40 g **Beurre**
170 g **Crème fraîche épaisse**
15 cl **Fond blanc de volaille**
50 g **Foie gras cru**

- 2 Disposer délicatement un disque au Brocciu et l'escalope de foie gras au centre de chaque disque.
- 3 Former des aumônières, les fermer avec de la ficelle de cuisine.
- 4 Laisser refroidir les aumônières pour leur faire prendre une jolie forme.

1 Sel
1 Poivre

Étape 3

Préparation des poivrons

- 1 Laver et éplucher les poivrons avec un éplucheur.
- 2 Ôter la calotte supérieure des poivrons, les épépiner et les couper en fines lanières avec un couteau d'office.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive.
- 4 Ajouter les poivrons, saler et faire cuire pendant 10 minutes sur feu moyen, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- 5 Une fois les poivrons cuits, ôter la poêle du feu et laisser tiédir.

Étape 4

Préparation de la sauce

- 1 Disposer le beurre en morceaux dans une petite casserole, le faire fondre sur feu doux.
- 2 Hors du feu, ajouter la crème, saler, poivrer et fouetter l'ensemble avec un fouet, jusqu'à obtenir une crème lisse. Réserver.
- 3 Verser le fond de volaille dans une autre casserole.
- 4 Couper le foie gras en petits dés et les ajouter au fond de volaille dans la casserole.
- 5 Saler, poivrer et faire chauffer sur feu vif.
- 6 Dès le premier frémissement, ôter la casserole du feu. Mixer le tout avec un mixeur plongeant, jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.
- 7 Passer éventuellement la crème au chinois pour la rendre encore plus lisse. Une fois passée, la remettre dans la casserole.
- 8 Incorporer le mélange de beurre et crème à la sauce de foie gras, mélanger avec une cuillère en bois.
- 9 Remettre la casserole sur le feu et laisser réduire la sauce pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement épaisse.
- 10 Une fois la sauce épaissie, ôter la casserole du feu.

Étape 5

Dressage

- 1 Napper le fond des assiettes individuelles avec la sauce, à l'aide d'une louche.
- 2 Disposer une aumônière au centre de chaque assiette, sur la sauce. Mettre des poivrons autour. Déguster.