

Finger food

Cigarettes au foie gras, dattes et noix



55 min 40 min 15 min **0** **765**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, hacher grossièrement les dattes dénoyautées et les mettre dans une poêle.
- 2 Ajouter les noix préalablement concassées au pilon.
- 3 Verser le sucre, le sel, la badiane et le bâton de cannelle.
- 4 Mettre à chauffer sur feu moyen, laisser le sucre fondre en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 5 Quand les noix ont torréfié et que le sucre a légèrement caramélisé, retirer la poêle du feu.
- 6 Il est inutile d'ajouter de la matière grasse car les noix sont déjà très riches en huile. Attention à ne pas trop chauffer la poêle pour ne pas brûler le caramel.

Étape 2

Réalisation des cigarettes

- 1 Tremper la lame d'un grand couteau dans un récipient d'eau chaude pour faciliter la découpe du foie gras.
- 2 Découper des tranches de foie gras d'environ 1 centimètre d'épaisseur puis les tailler en bâtonnets de 1 centimètre de largeur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cigarettes au foie gras

240 g **Foie gras mi-cuit**
 4 **Feuille(s) de brick**
 1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les noix et dattes caramélisées

150 g **Noix (cerneau)**
 80 g **Datte(s) séchée(s)**
 50 g **Sucre semoule**
 1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
 5 g **Sel**

Ingrédients pour le dressage

4 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
 4 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**

- 3 Réserver le foie gras dans un ramequin.
- 4 Mettre au préalable les feuilles de brick dans un linge humide pour éviter qu'elles ne dessèchent.
- 5 Placer la feuille de brick sur un plan de travail, la couper en quatre triangles. Recommencer avec les suivantes.
- 6 Pour une plus grande malléabilité des feuilles, les humidifier de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 7 Disposer un peu de farce aux dattes et aux noix à la base arrondie des triangles et un rectangle de foie gras dessus.
- 8 Rouler la cigarette en rabattant les bords vers l'intérieur.
- 9 Badigeonner la pointe de blanc d'œuf pour la faire coller.

Étape 3

Poêlage des cigarettes

- 1 Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, déposer les cigarettes de foie gras.
- 2 Saisir en premier les cigarettes du côté de la fermeture pour éviter qu'elles ne s'ouvrent pendant la cuisson.
- 3 Faire dorer les cigarettes sur toutes les faces en les retournant à l'aide de deux fourchettes.
- 4 Quand les cigarettes sont bien dorées, les débarrasser sur une feuille de papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1 Assaisonner les cigarettes de quelques tours de moulin à poivre.
- 2 Sur une ardoise, dresser les cigarettes en les superposant.
- 3 Décorer le plat d'un bâton de cannelle, d'une fleur d'anis étoilé et d'un peu de farce aux dattes et aux noix.