

Entrées chaudes à la viande

Mille-feuille de pommes de terre, foie gras et noixettes


30 min 20 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

568

CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Mettre les pommes de terre juste lavées, non épluchées, dans une casserole d'eau froide.
- 2 Saler, porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 minutes.
- 3 Retourner les pommes de terre de temps en temps pour une cuisson uniforme. Baisser le feu quand les bouillons sont trop forts.
- 4 Vérifier la cuisson des pommes de terre à la pointe d'un couteau. Si la lame sort facilement, retirer du feu et sortir la pomme de terre de l'eau. Réserver.

Étape 2

Préparation de la vinaigrette

- 1 Concasser les noixettes grillées avec un pilon.
- 2 Dans un saladier, verser l'huile de noixette et le vinaigre balsamique. Bien mélanger au fouet.
- 3 Saler, mélanger à nouveau.
- 4 Conserver quelques noixettes concassées pour le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le mille-feuilles

250 g **Foie gras mi-cuit**
2 **Pomme(s) de terre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la vinaigrette

50 g **Noixette(s) grillée(s)**
4 c. à soupe **Huile de noixette**
2 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Roquette**
1 **Sel de Maldon**

dressage, ajouter le reste à la vinaigrette et mélanger.

- 5 Pour une version plus gourmande de la vinaigrette, faire réduire un peu le vinaigre balsamique pour obtenir une texture sirupeuse.

Étape 3

Découpe des ingrédients du millefeuille

- 1 Avec un couteau éminceur éventuellement huilé, couper de fines tranches dans les pommes de terre.
- 2 Réserver les tranches au fur et à mesure en les superposant les unes sur les autres pour les maintenir au chaud.
- 3 Préparer un haut récipient d'eau très chaude pour y plonger la lame entre deux découpes de foie gras.
- 4 Couper le bloc de foie gras en fines tranches.

Étape 4

Dressage

- 1 Sur le plat de dressage, monter les millefeuille en alternant trois tranches de pomme de terre et deux tranches de foie gras.
- 2 Surmonter d'un petit morceau de foie gras.
- 3 Décorer avec une feuille de roquette sur le dessus et arroser avec la vinaigrette aux noisettes bien mélangée.
- 4 Terminer avec quelques grains de sel Maldon et les noisettes concassées restantes.