Benjamin Darnaud

Entrées chaudes à la viande

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

30 min	20 min	10 min	0	568
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 noisettes grillées avec un pilon.
2. Dans un saladier, verser l'huile de noisette et le vinaigre balsamique. Bien mélanger au fouet.
3. Saler, mélanger à nouveau.
4. Conserver quelques noisettes 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 **Noisette(s) grillée(s)**
4 c. à soupe **Huile de noisette**
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.