

## **Cassolettes de girolles au foie gras en croûte feuilletée**

Prévoir la précuisson des tranches de foie gras 2 h au moins avant de faire les cassolettes.

### Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de foie gras cru de canard

600g de petites girolles

1 pâte feuilletée pur beurre étalée

1 gousse d'ail

1 jaune d'oeuf

2 échalotes

3 c à s d'huile d'arachide

1 bouquet de persil plat

Sel et poivre

### Préparation des tranches de foie gras :

Faire chauffer une poêle sur feu vif et saisir rapidement les tranches de foie gras juste pour les colorer sur les 2 faces. Les égoutter sur un papier absorbant et les laisser refroidir. Une fois refroidies les mettre 2 h au moins au congélateur.

### Préparation des girolles :

Nettoyer les girolles à l'aide d'un papier absorbant humide, couper la base de leur pied.

Peler et hacher la gousse d'ail. Ciseler le persil pour en obtenir 2 belles cuillères à soupe. Éplucher et hacher les échalotes.

Dans une poêle mettre l'huile à chauffer et ajouter les girolles. Les laisser rendre leur eau à feu vif. Quand l'eau de végétation est évaporée ajouter les échalotes ciselées, l'ail haché, sel et poivre et faire revenir 2-3 mn à feu moyen en remuant souvent. Terminer par le persil ciselé. Réserver.

### Préparation des cassolettes :

Répartir les girolles dans les ramequins, poser dessus une tranche de foie gras congelé, poivrer et saler le foie gras.

Découper dans la pâte feuilletée 4 disques de diamètre un peu plus grand que celui des ramequins utilisés pour la cuisson. Dorer le tour des disques de pâtes avec du jaune d'œuf pour les souder sur les ramequins.

Dorer la surface des disques de pâtes avec le reste de jaune d'œuf dilué dans un tout petit peu d'eau. Dessiner un quadrillage avec le dos de la lame d'un couteau et piquer légèrement la pâte pour que la vapeur de cuisson puisse s'échapper.

Cuire dans un four préchauffé à 210° pendant 15 mn environ (à adapter en fonction du four).

Pourquoi congeler les tranches de foie gras précuites ? Tout simplement pour éviter que le foie gras cuise trop pendant la cuisson au four des cassolettes.