



Corolles à la compotée d'oignons rouges et au foie gras

Ingrédients (Pour 4 personnes)

Temps de préparation : 25 minutes

- 100 g de foie gras de canard crû (frais ou surgelé)
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe d'estragon frais
- 8 feuilles de pâte filo
- 50 g de noisettes concassées
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge de Banyuls
- 10 cl de vin rouge de Banyuls
- 50 g de beurre doux
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Dans une casserole, faites fondre une noisette de beurre et faites-y dorer les oignons émincés. Ajoutez ensuite le vinaigre de vin, le vin rouge et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes sans laisser accrocher et réservez.
2. Faites fondre le reste du beurre dans un bol puis à l'aide d'un pinceau de cuisine badigeonnez une première feuille de filo et déposez une seconde feuille par-dessus. Beurrez à nouveau et faites de même pour obtenir 4 couches.
3. Coupez cette grande feuille en 8 carrés puis garnissez-en des petits moules beurrés (selon leur taille) avec 2 couches de pâte filo en badigeonnant de beurre entre les deux. Remplissez-les de compotée d'oignons puis enfournez pour 30 min.
4. À la sortie du four, laissez refroidir et déposez sur chaque corolle, le foie gras préalablement poêlé et coupé en petits morceaux. Poivrez et parsemez de noisettes concassées et d'estragon.