



La Recette de Geneviève

PASTILLAS au CANARD et FOIE GRAS FRAIS

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

8 petites escalopes surgelées ou fraîches de foie gras cru (soit 35 g / personne) ; 4 cuisses de canard confit ; 24 feuilles de pâte filo ; 200 g de carottes ; 200 g de navets ; 3 oignons doux ; 3 cuillères à soupe de raisins secs ; 4 cuillères à soupe de pignons ; 1 cuillère à soupe d'épices ras-el-hanout ; 4 pincées de 4 épices ; 1 cuillère à café de cannelle en poudre ; sel et poivre ; 1 cuillère à soupe de sucre glace.

Matériel : 8 moules individuels diamètre extérieur 15 cm

Opérations :

- 1 Réchauffer le confit sur feu doux, l'égoutter, et essuyer au maximum avec du papier absorbant. Effiloche le confit.
- 2 Préparer la garniture de légumes :
 - ◆ Éplucher et émincer les oignons
 - ◆ Laver et sécher les raisins secs.
 - ◆ Éplucher, laver les carottes et les navets. Les tailler en petits bâtonnets.
- 3 Cuire la garniture :
 - ◆ Faire revenir les oignons pendant cinq minutes dans une cuillère à soupe de graisse de canard, y ajouter le ras-el-hanout et le poivre, Ajouter une cuillère à soupe d'eau, les raisins secs, saler poivrer, couvrir et laisser confire 15 minutes.
 - ◆ Cuire les bâtonnets de carottes et navets à la vapeur 5 minutes.
- 4 Assaisonner le foie gras de sel, poivre et quatre épices.
- 5 Mélanger le confit aux oignons.
- 6 Préchauffer le four thermostat 7 (ou 210° c).
- 7 Badigeonner les feuilles de filo avec la graisse de canard, et les empiler trois par trois dans les moules
- 8 Répartir au centre le mélange oignons canard, déposer par-dessus les légumes et le foie gras. Refermer hermétiquement les galettes.
- 9 Cuire 20 minutes au four.
- 10 Dorer les pignons à sec dans une poêle.
- 11 Démouler les pastillas, si besoin enlever l'excès de gras avec du papier absorbant. Les parsemer de sucre glace, cannelle et pignons. Servir chaud.