



Millefeuilles de canard aux châtaignes et cranberries et sa sauce au foie gras



4

Difficulté



30 min



-



60 min

Une recette festive en cette période qui l'est tout autant...



Ingrédients :

- 600g canard
- 1 échalote
- 200g châtaignes
- 50g cranberries
- 1 cuil à café de fond de veau
- 1 cuil à café de maïzena
- 2 cuil à soupe de crème fraîche
- 50g foie gras
- 1 cuil à café de cognac
- 4 feuilles filo
- 75cl cidre doux

Préparation :

Faire revenir les échalotes dans une poêle, ajouter le canard et le faire griller. Couvrir la viande avec le cidre et laisser mijoter 30 minutes.

Ajouter les châtaignes, les cranberries et laisser mijoter 10 à 15 minutes.

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Découper 12 carrés de pâte filo, les badigeonner d'huile d'olive et les faire dorer quelques minutes au four..

Verser un peu d'eau dans la poêle, après avoir retiré la viande, pour déglacer. Ajouter le fond de veau et bien mélanger, puis filtrer dans une casserole.

Ajouter la maïzena et faire épaissir, ajouter ensuite la crème fraîche, le foie gras coupé en petits dés et le cognac. Mélanger et laisser mijoter pour que le foie gras fonde.

Monter le millefeuille, mettre un carré de pâte filo, du canard effiloché, un carré de pâte filo, une autre couche de viande et terminer par un carré de pâte filo. Décorer avec une châtaigne et des dés de foie gras.

Servir bien chaud avec la sauce au foie gras et déguster...