

# **Etréchy**

## **ensemble et solidaires**

[etrechyensembleetsolidaires@gmail.com](mailto:etrechyensembleetsolidaires@gmail.com)

<http://www.etrechyensembleetsolidaires.fr/>.

<https://www.facebook.com/pages/Etrechy-ensemble-et-solidaires/>.

10 rue de la Butte St Martin, 91580 ETRECHY 07-82-80-66-13

Etréchy, le 07/12/2020.

### *Mille- feuilles de pommes et foie gras.*

*Utilisation : entrée.*

*Ingrédients :*

- des pommes fermes (granny, elstar, gala, ...) selon la grosseur compter une demie pomme ou une pomme par personne,*
- foie gras en bloc.*

*Préparation : évider les pommes et les faire cuire au four jusqu'à mi-cuisson (al dente). Les laisser refroidir et les couper en tranches puis alterner les tranches de foie gras et les tranches de pommes de façon à reconstituer la pomme. Les enfermer dans un film bien serré et les mettre au réfrigérateur.*

*Si on les coupe en deux, on voit bien les couches du mille-feuilles.*

*Servir avec les accompagnements classiques du foie gras, mais la pomme constitue déjà une touche acidulée./.*