

Papillotes surprise Le Mousson

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



10mn

CUISSON



10mn

QUANTITÉ



4 gourmands



Ingédients

- 4 feuilles de brick
- 180g de mousse de canard
« Le Mousson de Paul Prédault »
- 25g de noisettes
- 25g de pistaches
- 12 brins de ciboulette
- 4 figes
- 2 cuillères à café de sauce soja
- Sel et poivre

Le produit idéal pour cette recette :



Mousse
de Canard



1. Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6).
2. Étalez les feuilles de brick et humectez avec un peu d'eau au pinceau. Découpez-les en rectangles d'environ 15cm x 20cm.
3. Dans une poêle antiadhésive, faites griller à sec les noisettes jusqu'à ce que la peau s'effrite et s'enlève facilement. Faites ensuite griller les pistaches. Passez les pistaches et les noisettes dans la sauce soja en les faisant rouler dans une assiette. Coupez les figes en quartiers.
4. Posez sur chaque rectangle quatre dés de mousse de canard « Le Mousson », deux quartiers de figes puis les noisettes et pistaches. Salez et poivrez.
5. Roulez les feuilles et attachez les extrémités avec de la ciboulette pour former des papillotes.
6. Passez au four 8 à 10 minutes.