

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI HAMBURGERS AU FOIE GRAS POUR APÉRO

Pour 10 personnes :

Mini hamburgers :

350g farine - 30g sucre - 1 càc sel - 4 oeufs - 170g beurre fondu - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide - QS sésame

Délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du Kitchenaid muni de la feuille (caoutchouc). Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Verser dans boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Sur le plan de travail légèrement fariné, rouler la pâte en boule. Etaler en rectangle (~1cm d'épaisseur) et plier en 4. Mettre en boule. Peser la pâte et la couper en morceaux de 25g. Former des mini-boules. Les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Laisser lever 2 heures. Dorer à l'oeuf. Saupoudrer de sésame. Appuyer délicatement du plat de la main.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Enfourner et cuire 12 minutes~. Refroidir sur grille. Poser sur plaque, congeler. Quand ils sont bien congelés, les mettre en sachets. Remettre au congélateur.

Le jour du service laisser décongeler à température ambiante, puis réchauffer 5 à 10 minutes sous papier alu.

Foie gras mi-cuit :

1 foie gras de canard ~500g - 8g sel - 1g poivre blanc moulu - 1g sucre en poudre - 1 càs de Frontignan (ou muscat) -

Sortir le foie à température ambiante 1 h 00 avant la préparation. Séparer les 2 lobes. Déveiner d'abord le gros lobe en partant du bas et en remontant avec les 2 pouces. Suivre lentement le chemin de la principale veine en ôtant les ramifications. Faire de même avec le petit lobe. Peser le sucre, le sel, le poivre. Les mélanger. Répartir le 1/3 dans le gros lobe, verser la cuillère à soupe de Frontignan. Serrer le lobe entre les mains, poser le petit lobe dessus. Répartir le reste de l'assaisonnement tout autour du foie. Le poser sur un grand film alimentaire. Rouler en serrant bien dès le 1er tour. Rouler, rouler, attacher en nouant chaque extrémité. Emballer dans du papier alu. Bouillir de l'eau à 90°. Mettre le foie à l'intérieur. Eteindre le feu. Enfoncer le foie avec un couvercle, poser dessus 2 gros poids. Laisser 23 minutes. Arrêter la cuisson en le plongeant dans l'eau glacée. Laisser refroidir, entreposer au réfrigérateur. Ôter les papiers, réemballer de film alimentaire.

Confit d'oignons :

500g d'oignons rouges ou oignons de Roscoff - 5cl vinaigre balsamique rouge - 1 càs miel d'acacia bombée - 1 càc bombée de beurre doux - sel - poivre -

Eplucher les oignons, les émincer finement. Les mettre dans une casserole, verser le vinaigre balsamique. Cuire à couvert à feu doux 30 minutes. Saler et poivrer. Ajouter le miel et cuire encore à feu doux à couvert 30 minutes. Si les oignons attachent ajouter un peu d'eau. Ajouter le beurre.

Découvrir en fin de cuisson pour obtenir un mélange compoté. Conserver en bocaux au réfrigérateur.

Montage : Ouvrir en deux les hamburgers, les tartiner sur une seule face d'un peu de confit d'oignons, poser dessus une tranche de foie gras. Recouvrir du chapeau du petit pain.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr