

Nems au foie gras et poêlée de julienne de légumes



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Bocal de 180g de Foie Gras Entier
- 10 Feuilles de Filo
- 2 Navets, 2 Carottes et 1 Courgette
- 10g de Beurre, 2 cuillères à soupe d'huile de Noix
- 20g de Sucre et 1 cuillère à soupe de Miel
- Vinaigre Balsamique
- Vinaigre de Framboises
- Sel et Poivre du moulin



Temps >>



Préparation
20 min



Cuisson
10 min

Préparation

- Commencez par la gastrique. Faire un caramel avec le sucre.
- Déglacez avec le vinaigre Balsamique. Faites réduire de moitié et rajouter une pointe de vinaigre de Framboise et de Miel. Laissez refroidir et réservez.
- Façonnez les nems avec 2 feuilles de Filo par nem et un morceau de Foie Gras.
- Taillez les légumes en Julienne et faites-les revenir dans le beurre et le sucre.
- Une fois cuit mais encore croquants, assaisonnez de sel, poivre et huile de Noix.
- Faites dorer les nems dans un four chaud à 180°C jusqu'à coloration.
- Servez les nems avec la julienne de légumes et sa gastrique au vinaigre de Framboise.

Voilà une belle entrée en matière pour vos repas entre amis !