**Croustillants au foie gras, girolles et pommes caramélisées**

Recette postée par CuisineAZ



|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 6 Personne(s) |
| Préparation | 15 min |
| Cuisson | 20 min |
| Coût de la recette | Abordable |
| Niveau de difficulté | Facile |

**Ingrédients**

* 8 feuilles de brick
* 6 tranches de foie gras mi-cuit
* 600 g de girolles
* 4 pommes
* 2 c. à soupe de sucre
* 1 sachet de sucre vanillé
* beurre
* 2 c. à soupe de Calvados

**Préparation**

1)- Préchauffez le four th. 6 (180°C).

2)- Épluchez et coupez les pommes en petits dés. Découpez le foie gras en dés.

3)- Dans une poêle, faites fondre du beurre, versez les girolles, les pommes et les sucres. Faites cuire à feu doux et laissez caraméliser. A la fin de la caramélisation, versez le calvados et laissez réduire. Réservez et laissez refroidir.

4)- Découper les feuilles de brick en 4. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les avec du beurre fondu. Déposez-les dans des ramequins allant au four.

5)- Dans chaque ramequin, répartissez les pommes et les girolles caramélisées et les dés de foie gras.

6)- Enfournez pendant une dizaine de minutes.

7)- Servez sans attendre.

<http://www.cuisineaz.com/recettes/croustillants-au-foie-gras-et-pommes-caramelisees-61531.aspx>