

INGRÉDIENTS

1 pot Voie Gras 180gr
1 poire mûre
1 cuillère à café de graines de pavot
2 cuillères à soupe de lait végétal
1 cuillère à soupe de crème balsamique
1 feuille de pâte feuilletée (surgelée)
1 cuillère à soupe de farine
1 tranche de pain sucré aux raisins et groseilles
Un petit bouquet de ciboulette
1 cuillère à café de poivre rose
Une branche de thym



5 PORTIONS



35 MIN



MOYENNE

Célébrez Noël en beauté avec cette recette de Voie Gras Garden Gourmet, accompagnée avec une délicieuse poire. Une fusion festive de saveurs qui ravira vos papilles !

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four

Préchauffez le four à 190°C. Saupoudrez la surface de farine et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte feuilletée le plus finement possible.

2. Faites cuire les ronds de pâte

Laissez reposer environ 5 minutes pour que la pâte rétrécisse le moins possible à la cuisson. Découpez 8 ronds de pâte et étalez-les sur une plaque à pâtisserie. Tartinez les tranches de pâte de lait et saupoudrez de graines de pavot. Faites cuire les ronds de pâte pendant environ 18 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés. Toutes les 3 minutes environ, pressez les tranches de pâte à plat avec un torchon pour éviter qu'elles ne gonflent.

3. Faire frire les cubes de pain en les retournant régulièrement.

Coupez la poire et le pain en petits cubes de taille similaire. Faites revenir les cubes de pain dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

4. Préparez la Voie Gras

Dévissez le couvercle du pot de Voie Gras. Plongez le pot dans de l'eau bien chaude jusqu'au bord pendant quelques secondes, puis utilisez un couteau pour couper le long du bord jusqu'au fond. Avec précaution, retournez le pot sur une planche à découper pour permettre à l'air de s'infiltrer entre le bord et libérer le Voie Gras du pot. Laissez le Voie Gras durcir au congélateur pendant un moment afin de pouvoir le trancher facilement (en utilisant un couteau chaud).

5. Présentation

Disposez une galette dans chaque assiette et répartissez les cubes de pain et la poire par-dessus. Placez une tranche de Voie Gras sur le dessus et ajoutez quelques cubes supplémentaires. Posez la deuxième galette par-dessus et décorez avec les cubes de poire restants, la ciboulette finement hachée, le thym et le poivre rose. Versez un filet de crème balsamique autour et servez.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.BE/FR](https://garden-gourmet.be/fr)