

BONBONS DE FOIE GRAS OU AU CAMEMBERT

Bonbons de foie gras, parfait en entrée ou apéritif avec un petit verre de monbazillac.



INGREDIENTS

Pour 8 personne(s)

- 8 feuilles de brick
- **un demi foie gras ou petits carrés de camembert**
- fleur de sel et poivre
- ficelle de cuisine

PREPARATION

1 Faites préchauffer votre four à 200°

Découper votre bloc en 16 cubes de tailles égales et gardez les.

2 Présentez vos feuilles de brick à plat et coupez les en deux

3 Prenez une demi feuille de brick, mettez le cube à peu près au centre, mettez le poivre et la fleur de sel sur le dessus du cube et roulez la comme un bonbon, puis fermez les bords avec de la ficelle de cuisine.

Le faire autant de fois que de demi feuilles de brick

4 Mettez les à plats sur une plaque avec de l'aluminium dans le four et faite cuire 3 minutes (pas plus surtout sinon vous risquez de faire fondre le foie)

5 Sortez les du four, c'est prêt à servir. (Servez chaud mais pas trop car sinon le foie s'ecrase).