



Pastilla de brocoli au confit de canard

Pour 4 personnes

10 feuilles de brick
2 cuisses de canard confites
100g de foie gras de canard mi-cuit
2 belles têtes de brocoli
1 pomme granny
½ bouquet de persil plat
1 échalote
80g de beurre

Débarrasser le confit de la graisse qui l'entoure. Enlever la peau des cuisses. La couper en petites dés. Faire rôtir sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Réserver.

Désosser les cuisses. Effiloche la chair.

Emincer l'échalote, la faire revenir dans un peu de graisse de canard.

Couper la pomme en petits dés.

Couper le brocoli en fleurettes et les cuire à l'eau bouillante pendant 4 min, rafraîchir et égoutter.

Détailler le foie gras en petits cubes de 1 cm.

Mélanger délicatement tous les ingrédients.

Faire fondre le beurre et en badigeonner les feuilles de brick.

Garnir un moule de 5 feuilles de brick superposées, et laisser bien remonter sur le bord.

Remplir avec le mélange de confit et recouvrir des 5 autres feuilles.

Faire cuire à feu moyen (th 5/6) pendant 25 minutes.

Servir chaud avec une salade aux noix.

Vin conseillé : Saumur rouge

La Ferme de Tilloy

EARL DELANERY-RENARD

31 route nationale

51460 TILLOY ET BELLAY

Tél. : 03 26 66 06 31