



COROLLES AUX GESIERS ET AU MAGRET DE CANARD



PRODUIT ROUGIÉ

**Magret de canard fumé et
tranché**
Gésiers de canard confits

INGRÉDIENTS

© 4 personnes

• 100 g de gésiers
confits

• 80 g de magrets
fumés

• 1 paquet de pâte filo
• 50 g de beurre
• 200 g de fromage de chèvre frais
• 3 cuillères à soupe d'estragon ciselé
• 2 cuillères à soupe de pistaches
concassées
• Sel et Poivre

LES ÉTAPES

1 Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Couper les feuilles de filo en bandes de 9 cm de large. Puis recouper celles-ci de façon à obtenir des carrés de 9 cm. Compter 4 carrés par corolle, soit 64 carrés pour 16 corolles. Une fois tous les carrés découpés, les envelopper dans un torchon légèrement humide, afin qu'ils ne se dessèchent pas.

2 Faire fondre le beurre 30 secondes au micro-ondes. A l'aide d'un pinceau, beurrer l'intérieur des alvéoles d'un moule pour minis muffins, de préférence en silicone. Puis, beurrer une face de chaque carré de pâte filo.

3 Disposer 4 carrés par alvéole en prenant soin de les superposer tout en les décalant les uns des autres. Enfoncer délicatement la pâte filo dans les alvéoles afin de leur donner la forme d'une corolle.

4 Couper les gésiers confits en 4 puis les faire revenir 3 min dans une poêle. Couper les tranches de magrets fumés en petites lanières en prenant soin de garder autant de tranches que de corolles apéritives (soit ici 16).

5 Dans un bol, mélanger le fromage de chèvre frais, les

gésiers, les lanières de magret, l'estragon ciselé, les pistaches, le sel et le poivre. Remuez bien le tout. A l'aide d'une petite cuillère, garnissez l'intérieur des corolles.