



## MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS ET MANGUE

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Préchauffez le four à 140°C.
- 2 Placez le foie dans une terrine. Bien tasser.
- 3 Fermez la terrine et placez la dans un plat creux contenant de l'eau et enfournez pendant 45 minutes à 120°C.
- 4 Après cuisson, posez sur le foie une feuille de papier sulfurisé et un poids pour faire remonter la graisse.
- 5 Après refroidissement, faites fondre la graisse, la couler sur la terrine pour la masquer totalement. Refermez la terrine et l'envelopper de film alimentaire puis la placer au réfrigérateur 48h.
- 6 Coupez la mangue en lamelle de 5mm d'épaisseur.
- 7 Dressez en alternant une tranche de foie gras puis une tranche de mangue et finissez par une tranche de foie gras.
- 8 Servez.

### POUR 4 PERSONNES :

- 1 foie gras de canard cru du Sud-Ouest pour terrine ou escalopes Labeyrie,
- 1 mangue mûre.