



Rouleaux de pâte filo au foie de canard et aux figues



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 bloc duo de foie gras de canard
4 peaux de pâte filo
120 grammes de magrets de canards fumés (émincé)
50 grammes d'amandes effilées (grillées à la poêle)
2 figues séchées (émincées)
1 jaunes d'œuf
50 grammes de beurre fondu
2 cuillères à soupe de graines de sésame

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le foie gras de canard en petits dés.
- 2.** Coupez la pâte filo en longues bandes de $\pm$ 8 cm de large.
- 3.** Déposez à l'avant de chaque bande, l'un sur l'autre, quelques morceaux de magret de canard, des dés de foie gras de canard, des amandes effilées et des morceaux de figue. Repliez les bords vers l'intérieur et roulez le tout pour former des cigarettes. Soudez les bords avec du jaune d'œuf.
- 4.** Badigeonnez les cigarettes de beurre fondu et saupoudrez-les de graines de sésame. Disposez-les côte à côte sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez-les cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.