

Plat principal

Préparation :

10 min

Cuisson: 40 min

Niveau:



Ingédients:

Pour 4 personnes:

- 8 grandes feuilles de chou vert
- 4 figues (fraîches ou sèches)
- 300 g de foie de volaille
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de porto rouge
- 2 càs de miel
- 2 branches de persil plat
- 100 g de beurre
- Sel, poivre

Suggestion

Avec le foie de volaille, et les figues, servez un vin ayant du caractère comme un grenache ou un shiraz. Actuellement The Peas propose le domaine Jean David qui contient 80% de grenache et qui s'accordera parfaitement avec ce chausson automnal.

Chaussons de chou vert aux foies de volaille et aux figues

- Ebouillantez 3 min les feuilles de chou à l'eau salée. Egouttez-les.
- Détaillez les figues et les foies de volaille en dés. Pelez et ciselez l'ail, rincez et hachez le persil.
- Préchauffez le four à th 5/6 (160 degrés).
- Saisissez les foies de volaille et les morceaux de figues dans 50 g de beurre chaud, salez, poivrez et ajoutez l'ail et le persil.
- Laissez cuire 2 min puis versez le porto et le miel. Faites réduire 5 min à feu doux en remuant.
- Garnissez les feuilles de choux de cette préparation, refermez-les et fixez-les avec une ficelle puis rangez-les dans un petit plat en terre cuite.
- Posez une noix de beurre sur chaque chausson et enfournez pour 30 min. Arrosez de jus de cuisson et servez chaud!



Suggestion de présentation

the
peas
green food