



## Le nid au foie gras et magret, en pâte à gaufre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 2 h

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 300 g de Foie Gras mi-cuit
- 12 fines tranches de Magret fumé
- 1 poignée de pousses d'épinard ou de betterave

#### *Pour la pâte à gaufre*

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 70 g de beurre
- 35 cl de lait

#### *Pour la cuisson*

- Huile neutre
- 1 crêpière ou une poêle en fonte

## Préparation de la pâte à gaufre

1. Fouetter les œufs et le lait dans un récipient. Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un saladier, puis verser dessus le liquide en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.
2. Ajouter le beurre fondu en continuant de mélanger.
3. Couvrir avec un film et laisser reposer 2 h au réfrigérateur.

## Cuisson de la pâte à gaufre

1. Faire chauffer la crêpière légèrement huilée sur feu doux. Verser très rapidement 2 cuillères de pâte en formant des grands cercles et des croisillons. Laisser cuire 2 à 3 min, puis placer la crêpière 5 min au four à 140°C.
2. Décoller délicatement le disque avec une spatule, puis recommencer l'opération pour obtenir 6 à 8 disques de pâte.
3. Laissez refroidir. Empiler les disques sur une grande assiette pour former un nid.

## Dressage

1. Déposer dessus des lamelles de Foie Gras, des fines tranches de Magret fumé et de jeunes pousses printanières.
2. Ajouter la fleur de sel, le mélange 5 baies et servir aussitôt.