

MINI CLUB-SANDWICHES AU FOIE GRAS

figue et magret fumé

RECETTE POUR 50 MINI SANDWICHES

ÉLÉMENTS DE BASE

Pain de mie tranche	25 Tranches
Foie gras mi-cuit	0.400 Kg
Magret de canard fumé	0.200 Kg
Salade sucrine	5 Pièces
Figue fraîche	20 Pièces
Noisette décortiquée	0.050 Kg
Huile de noisette	2 cl
Fleur de sel	PM
Poivre moulin	PM
Piques en bois	50 Pièces

SAUCE MAYONNAISE

Huile de colza	0.20 L
Vinaigre de vin	0.05 L
Œuf (jaune)	1 pièce
Moutarde	0.005 Kg
Sel, poivre	PM



PROGRESSION

1. Mise en place des éléments de base. Éplucher les figues, couper les en petits dés, poivrer. Trancher le foie gras et le magret fumé en fines tranches. Tailler la salade sucrine en chiffonnade. Hacher les noisettes.

2. Réaliser une sauce mayonnaise. Mélanger les noisettes à la mayonnaise.

3. Parer les tranches de pain de mie. Toaster les tranches légèrement sous la salamandre.

4. Monter les sandwichs en cadre. Déposer au fond d'un cadre inox 25/25 les tranches de pain de mie. Étaler la sauce mayonnaise aux noisettes et répartir les dés de figues. Remettre une couche de pain de mie. Ajouter la chiffonnade de sucrine légèrement huilée à l'huile de noisette. Recouvrir de tranches de magrets fumés et terminer avec les tranches de foie gras. Bien lisser et recouvrir de tranches de pain de mie. Presser légèrement. Réserver au frais.

5. Découper les mini sandwichs clubs. Piquer chaque sandwich d'une pique en bois.

Note :

Le foie gras peut être remplacé par une mousse de foie afin de réduire les coûts. Hors saison des figues fraîches, utiliser des figues sèches à réhydrater dans du thé.