

# Salle à Manger

réception - restaurant

## ***Croustillant de volaille au foie gras***

Pour 4 personnes :

4 suprêmes de volaille  
180 g de foie gras cru  
200 g de champignons de Paris  
4 feuilles de brick  
1  chalote  
Vin blanc



Préparer une duxelle de champignons avec l'échalote et le vin blanc.  
D nervier les suprêmes de volaille et les farcir avec la duxelle et le foie gras cru  
Envelopper les suprêmes dans la feuille de brick beurr e.  
Colorer le croustillant dans une poêle à l'huile d'olive puis le cuire au four à  
160  C pendant 15 minutes.

le restaurant interprété par  
*Les treilles*  *Gourmandes*



***Les recettes de Mickaël, Chef des cuisines de la Salle   Manger***

**www.lasalleamanger.fr**

**LA SALLE   MANGER - ROUTE DE CAND  - 49220 LE LION D'ANGERS - Tel. 02 41 41 99 81**