

FOIE GRAS GAILLARD



Entreprise familiale, depuis 1979
Qualité, service, accueil



Pour 8 Personnes.

Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.

Difficulté : facile.

Ingrédients :

1 pâte feuilleté de bonne qualité

1 bocal de 300 gr de Boudin de Canard

Suggestion :

A déguster en apéritif

Mettre la pâte feuilletée sur un papier sulfurisé.

Etaler votre boudin sur toute la surface.

Couper en deux par le milieu votre fond de tarte.

Former deux rouleaux, puis couper des tranches afin de former des escargots.

Disposer les de façon à ce qu'il y ai 3 cm les uns des autres.

Mettre cuire à four chaud environ 10 à 12 minutes.



Nous faisons partie du réseau
"Bienvenue à la ferme"
marque nationale déposée et
agrée par les chambres d'agriculture

www.foiegras-gaillard.fr