



## Millefeuille d'artichaut au foie gras

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

### INGRÉDIENTS

4 gros artichauts  
1 citron  
1 litre de fond blanc de volaille  
500 g de foie gras  
4 g de sel  
1 g de poivre

[www.danslacuisinedamelie.com](http://www.danslacuisinedamelie.com)

Couper les feuilles d'artichauts et les pieds, les mettre dans l'eau avec le citron coupé en deux puis ajouter le fond de volaille et **cuire le tout pendant 50 minutes environ dans le four vapeur 3-en-1 AX-1100 de Sharp.**

Dévêner le foie gras, assaisonner et rouler dans un papier film en forme de gros boudin, réservé au frigo 1 heure.

Couper des tranches de foie épaisses de un centimètre, fariner et faire chauffer la poêle sans matière grasse, poêler le foie puis réserver sur un papier sulfurisé.

Trancher avec une mandoline le fond d'artichaut d'une épaisseur de 3 millimètres.

Monter le millefeuille et réchauffer dans le four à 200° C avant de servir.

