

## Bonbon de foie gras à la gelée de piment d'Espelette

Pour 4 personnes

### *Ingrédients :*

- 200 gr de foie gras taillé en 4 escalopes
- 4 feuilles de pâte à filo
- 1 pot de gelée de piment d'Espelette
- 2 cl d'huile d'olive

### *Confection :*

- poêler les escalopes de foie gras jusqu'à obtenir une belle couleur caramélisée
- égoutter sur du papier absorbant
- tailler chaque feuille de pâte en 3 ou 4. Replier chaque part pour faire un rectangle
- tailler les escalopes de foie en 2 et déposer chaque moitié sur le haut du rectangle
- ajouter une demi cuiller à café de gelée de piment
- rouler la pâte afin de former un bonbon en pinçant les extrémités
- cuire au four à 180 °, pendant 3 à 4 minutes