Bricks de poires aux épices et au foie gras

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 2 poires
- 4 tranches de foie gras
- 4 feuilles de brick
- Beurre
- 1 c. à s. de miel
- 1 c. à c. de cannelle
- 15 cl de vin rouge

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, verser le vin rouge, le miel et la cannelle. Éplucher les poires et les faire cuire dans le mélange pendant 30 minutes. Elles doivent être fondantes et colorées de chaque côté.

Etape 2

Couper les poires en fines tranches, les disposer au milieu d'une feuille de brick pour former un carré, puis les refermer en tournant légèrement les feuilles. Répéter l'opération pour obtenir 4 pavés carrés.

Etape 3

Déposer une noix de beurre dans une poêle, faire dorer les pavés 5 minutes. Déposer une tranche de foie gras puis la feuille de brick.