

# FARCE FOIE DE VOLAILLE, FIGUE, RAISIN SEC, OIGNON ROUGE & CURRY POUR TRIANGLE DE PÂTE FILO

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 à 30 min selon la grosseur des triangles



**7 ou 8 foies de volailles**

**4 figues**

**1 poignée de raisins secs**

**1/2 oignon rouge**

**2 jaunes d'œuf**

**1 cuillère à café de curry en poudre**

**sel**

**poivre**

**6 feuilles de pâte Filo**

- 1 Couper les foies de volaille et les figues en petits dés.
- 2 Hacher l'oignon.
- 3 Les mélanger dans un grand bol, ajouter les raisins secs, les jaunes d'œuf, remuer délicatement, ajouter le curry, sel et poivre.
- 4 Préchauffer le four à 180°C.
- 5 Découper les feuilles de pâte Filo en bandes, les doubler, répartir la farce dans un coin et replier de façon à former un triangle.
- 6 Déposer les triangles sur une feuille de papier sulfurisé, les badigeonner de beurre fondu et mettre à cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'ils dorent.
- 7 Déguster de suite avec une salade de roquette assaisonnée d'huile d'olive, fleur de sel et pignons grillés à sec par exemple.