

Entrées chaudes à la viande

Croustillants de foie gras aux pommes et aux poires



1h15 **50 min** **5 min** **20 min** **534**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des fruits

- 1 A l'aide d'un économe, ôter le pédoncule puis éplucher la pomme.
- 2 Réaliser la même opération avec la poire.
- 3 A l'aide d'un couteau scie, tailler de fines tranches de pommes.
- 4 Réaliser la même opération avec les poires.
- 5 Tailler ces tranches en bâtonnets puis en petits dés et réserver dans un saladier.
- 6 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec un peu d'huile d'arachide. Lorsque l'huile est chaude, ajouter du beurre.
- 7 Quand le beurre devient moussant et prend une jolie couleur noisette, ajouter les pommes et les poires.
- 8 Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger en remuant la poêle. Laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que les fruits deviennent fondants mais encore un peu croquants.
- 9 Débarrasser dans un saladier puis réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation des boulettes

250 g **Foie gras frais de canard**
 1 **Pomme(s)**
 1 **Poire**
 100 g **Blanc(s) de poulet**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Huile d'arachide**
 15 g **Beurre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la préparation de l'anglaise

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 2 c. à café **Huile d'arachide**

Étape 2

Réalisation de la farce

1 Farine
1 Chapelure

- 1 Trancher le filet de poulet en cubes avec un couteau de chef puis réserver sur une assiette.
- 2 Mettre les morceaux de poulet dans le bol du mixeur et hacher la viande rapidement.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre et mixer de nouveau rapidement juste pour mélanger.
- 4 Ajouter la crème liquide bien froide pour émulsionner et monter la farce.
- 5 Lorsqu'elle est lisse et uniforme, la débarrasser dans un bol à l'aide d'une maryse.

Étape 3

Réalisation des boulettes

- 1 Sortir les pommes et les poires du réfrigérateur.
- 2 Tremper la lame d'un couteau dans un bol d'eau chaude puis tailler le foie gras en tranches puis en petits dés. Tremper régulièrement la lame dans l'eau chaude .
- 3 Mélanger les dés de foie gras avec les pommes et les poires avec une cuillère à soupe. Assaisonner de sel et poivre puis ajouter un peu de farce fine de poulet et mélanger.
- 4 Il ne faut pas mettre trop de farce, celle ci ne sert qu'à lier les ingrédients entre eux, ils faut donc l'ajouter petit à petit.
- 5 Avec une cuillère à soupe, prélever un peu de préparation puis former une boule uniforme.
- 6 Passer délicatement la boule dans la farine sans trop en mettre puis réserver sur une assiette.
- 7 Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 8 Réserver les boulettes au congélateur pendant 20 minutes pour les figer.

Étape 4

Réalisation de la panure

- 1 Dans un bol, casser les oeufs entiers, saler, poivrer puis ajouter de l'huile d'arachide pour préparer une anglaise.
- 2 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver dans une assiette creuse.
- 3 Sortir les boulettes du congélateur et les passer de nouveau dans la farine puis les rouler entre les mains pour leur donner une jolie forme ronde.
- 4 Les passer dans l'œuf puis les égoutter avant de les passer dans la chapelure.
- 5 Réaliser cette opération une deuxième fois pour obtenir une belle panure.

Étape 5

Cuisson des boulettes

- 1 Faire chauffer une grande quantité d'huile d'arachide dans une casserole. Lorsqu'elle est chaude, plonger les boulettes une à une à l'aide d'une écumoire.
- 2 Lorsque les boulettes sont bien dorées, les ôter de l'huile avec une écumoire puis les déposer sur un papier absorbant pour les égoutter.

Étape 6

Dressage

- 1 Déposer une pointe de farce sur une assiette de dressage pour faire tenir les boulettes. Planter un pic dans chaque boulette puis servir.