Didier Coly

Entrées chaudes à la viande

Foie gras poêlé, pommes granny smith et vinaigre de cidre

1h	30 min	30 min	0	566
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce au vinaigre

1. Faire chauffer une casserole sur feu moyen avec le sucre, le laisser brunir.
2. Lorsque le sucre commence à brunir, verser le jus de pomme et le vinaigre de cidre. Laisser l'ébullition reprendre.
3. A ébullition, baisser légèrement le feu et laisser cuire pendant 30 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
4. Arrêter le feu et débarrasser le sirop dans un bol. Laisser refroidir.

Étape 2

Préparation des pommes

1. Avec un couteau éminceur, couper les extrémités des pommes, puis les couper en deux dans la largueur.
2. Avec la pointe du couteau d'office, ôter les pépins.
3. Placer les pommes dans un saladier et verser le jus de pommes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le foie gras

320 g **Escalope(s) de foie gras de canard**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les pommes

2 **Pomme(s)**
50 cl **Jus de pomme**
25 g **Sucre semoule**
25 g **Beurre**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le caramel au vinaigre de cidre

250 ml **Vinaigre de cidre**
250 ml **Jus de pomme**
25 g **Sucre semoule**

4. Couvrir de film alimentaire, passer le saladier pendant 5 minutes au micro-ondes.
5. Sortir les pommes du micro-ondes et faire chauffer une poêle.
6. Ajouter le beurre dans la poêle. Lorsqu'il mousse, ajouter le sucre. Laisser légèrement caraméliser.
7. Déposer les pommes côté chair. Assaisonner de fleur de sel et de poivre et faire caraméliser.
8. Retourner la pomme et laisser l'autre face colorer, puis débarrasser.

Étape 3

Préparation du foie gras

1. Faire chauffer une poêle sur feu vif sans matière grasse.
2. Lorsque la poêle fume, baisser sur feu moyen et ajouter l'escalope de foie gras.
3. Une fois l'escalope dorée sur une face, la retourner et assaisonner de sel et de poivre. La faire cuire pendant environ 2 minutes de chaque côté.
4. Quand l'escalope est dorée, débarrasser sur du papier absorbant.

Étape 4

Dressage

1. Parer les tranches de pain de campagne pour former des rectangles puis les couper dans la diagonale.
2. Toaster les tranches dans un grille pain.
3. Disposer une demi-pomme dans une assiette de dressage creuse. Dresser l'escalope de foie gras sur la pomme.
4. Verser la réduction de vinaigre sur le tout et décorer de cerfeuil.
5. Disposer les toasts sur l'assiette puis servir.

Ingrédients pour le dressage
4 tranche(s) **Pain(s) de campagne** 4 tige(s) **Cerfeuil**