

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 largeur.
- 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.

Ingrédients pour le dressage

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
4 tige(s) **Cerfeuil**

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.