

Foie gras normand et gourmand

ou

Foie gras poêlé sur tablette aux pommes sautées au cidre

Les ingrédients (pour 4 personnes)

480gr de foie gras frais
4 pommes golden
70cl de cidre
50gr de beurre
48cl de fond de veau
200gr de pâte feuilletée
2 échalotes

Les préparations

Tablette aux pommes

Pelez et taillez les quatre pommes en 8 morceaux, faites-les sauter avec la moitié du beurre dans une poêle pour les faire dorer et déglacez avec un peu de cidre. Etalez la pâte feuilletée en couche fine et piquez-la avec une fourchette, taillez en 4 cercles de 10cm de diamètre environ.

Disposez les morceaux de pomme sur la pâte en rosace et faites cuire au four pendant 10 minutes à 180° (thermostat 6)

Astuce : faire pré-cuire les tablettes pour que la pomme ne détrempe pas la pâte.

La sauce au cidre (à faire d'avance)

Suez les échalotes avec le reste de beurre et ajoutez le cidre, laissez réduire au 3/4 et mettez le fond de veau, laissez cuire 5 minutes et ajoutez une noisette de beurre.

Le foie gras frais

Faites poêler le foie gras avec juste une goutte d'huile, pour le faire doré des deux côtés. (cela réduit beaucoup !)

Dressage sur assiettes

Dans une belle assiette placer la tablette aux pommes chaude, disposez le foie gras sur les pommes, saucez l'ensemble et bon appétit

Pour la saveur maximale du palais accompagnez d'un gewurztraminer de 10ans d'âge ou vendange tardive bien frais