

Helloresto

Escalope foie gras poêlée aux pommes du pilat



Préparation pour 2 personnes

2 tranches épaisses de foie gras de canard extra

1 Pomme golden

Raisin sec

Cannelle (selon votre goût)

Vinaigre de cidre

Vin blanc

Fond de volaille

Beurre

Éplucher et évider la pomme, la détailler en 2 et tailler 4 cartiers de pommes.

Prendre 2 poêles antiadhésives.

Dans 1 poêle mettre 1 noisette de beurre et faire revenir les cartiers de pommes, il faut que les pommes restent fermes et mi cuites.

Tailler les escalopes d'environ un bon centimètre d'épaisseur, saler et poivrer les escalopes de foie gras.

Faire chauffer la 2ème poêle (Il faut qu'elle soit très chaude).

Mettre les escalopes 1 min de chaque côté et réserver sur du papier absorbant (on peut passer le foie gras au four pour le réchauffer).

Déglacer la poêle avec le vinaigre de cidre + un peu de fond de volaille et faire revenir les raisins secs.

Dressage : Dresser le foie gras avec les cartiers de pommes.

Vérifier l'assaisonnement, saler et poivrer

Napper avec la réduction vinaigre de cidre, raisins