

Foie gras poêlé, tarte fine à la rhubarbe



Préparation pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras (maison Gontard, La Pacaudière)

2 bâtons de rhubarbe

4 cercles de pâte feuilletée

8 cl de vinaigre de vin

125 g de sucre

125 g de fond de veau Épices (girofle, gingembre, baie de genièvre)

Sauce miel d'épices : Faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau, déglacer avec le vinaigre, laisser réduire jusqu'à sec et mouiller avec le fond.

Laisser frémir 30 minutes, passer au chinois et réserver.

Tarte fine à la rhubarbe : Éplucher la rhubarbe et la tailler en petits bâtonnets.

Faire un sirop avec 180 g de sucre, une demie gousse de vanille et 40 g d'eau.

Une fois à ébullition, plonger la rhubarbe et laisser cuire tranquillement 15 minutes, réserver au réfrigérateur.

Éponger les bâtonnets de rhubarbe et les disposer sur les cercles de pâte feuilletés cuits.

Passer au four.

Foie chaud : Faire chauffer une poêle sans matière grasse.

Assaisonner les escalopes de foie gras et les disposer dans la poêle très chaude.

Les retourner et cuire une minute par face.