

Escalope de foie gras du Québec poêlée, croustillant de pain brioché, confit d'oignons au vin rouge, pommes caramélisées

Recette pour 4 personnes

Description

Foie gras frais poêlé, tranche de pain brioché toastée, émincé d'oignons confits au vin rouge, pommes fruits caramélisées.

L'astuce du chef

Attention à la cuisson de votre foie gras, il doit rester tendre au toucher; réchauffez-le au dernier moment. Vous pouvez utiliser des oignons perles frais ou congelés.

Ingrédients

Escalopes de foie gras, pommes caramélisées

- 4 Unité(s) Escalope de foie gras
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 8 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 2 Unité(s) Pomme golden
- 50 Gr Sucre
- 40 Ml Cidre de pomme
- 4 Tranche(s) épaisse(s) Brioche

Oignons confits au vin rouge

- 28 Unité(s) Oignons grelots surgelés
- 100 Gr Sucre
- 4 Pincée(s) Sel
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 80 Gr Beurre
- 75 Ml Huile de canola
- 250 Ml Vin rouge

Préparation

Temps de préparation **20.00 mins**

Montage de l'assiette

Dans une assiette, placez au centre une jolie brioche bien dorée. Sur le dessus de la brioche, alignez proprement quatre quarts de pommes caramélisées et déposez l'escalope de foie gras dessus. Arrosez votre assiette de petits oignons grelots confits au vin rouge. Déposez deux autres quarts de pommes dans l'assiette, de manière à faire un rappel. Placez ici est là quelques feuilles de persil plat, des jeunes pousses ou autre.

Oignons confits au vin rouge

Faites revenir vos oignons perles dans le beurre et l'huile. Ajoutez le sucre, faites caraméliser légèrement puis déglacez avec le vin rouge. Baissez le feu et faites frémir la réduction de manière à confire les oignons perles. Dès que le vin aura pris un aspect sirupeux, arrêtez la cuisson.

Escalopes de foie gras, pommes caramélisées

Assaisonnez les escalopes de sel et de poivre du moulin. Dans une poêle chaude, faites cuire les escalopes 1 minute de chaque côté. Épongez-les sur du papier absorbant et gardez-les au chaud. Dégraissez la poêle puis ajoutez le cidre de pomme et le sucre, laissez caraméliser. Ajoutez les pommes, caramélisez l'ensemble d'une belle couleur blonde. Faites cuire encore 2 minutes, attention que vos pommes gardent un petit croquant. Toastez vos tranches de brioche, puis coupez-les sur la diagonale.

Bon appétit!