

# Foie gras poêlé, pain doré laqué au Jack Daniel's, purée de pommes caramélisées

## Recette pour 4 personnes

**Description** Retrouvez la simplicité du pain doré mariée avec la finesse de l'escalope de foie gras à la poêle, le tout rehaussé par le whisky et la pomme.

**L'astuce du chef** Utilisez une baguette de la veille laissée à sécher à l'air qui absorbera plus de liquide et créera un pain doré plus moelleux.

## Ingrédients

Pour le foie gras et la purée de pomme

- 4 Unité(s) Escalope de foie gras
- 2 Unité(s) Pomme golden
  
- Beurre

Pour le pain doré

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 2 Unité(s) Oeuf
- 250 Ml Lait
- 45 Ml Jack daniel's
- 30 Gr Cassonade
  
- Beurre

## Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre four à 375 F°

Mise en place

Pelez et coupez les pommes en petits dés. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Avec la pointe d'un couteau, récupérez-en les graines. Coupez la baguette en tranches épaisses de biseaux.

Préparation du pain doré laqué au Jack Daniel's

Dans un bol, réunissez les œufs et le sucre et fouettez le tout. Incorporez le lait. Ajoutez les graines de vanille. Imbibez les morceaux de pain pendant 2 minutes dans le mélange vanillé. Dans une poêle antiadhésive, déposez une noix de beurre et faites colorer les tranches de pain à feu moyen des deux côtés. Enfin, badigeonnez les morceaux de pain de Jack Daniel's et faites-les cuire au four pendant 6 minutes.

Préparation de la purée de pommes caramélisées

Dans une poêle antiadhésive, déposez une noix de beurre et faites revenir les dés de pommes avec la cassonade

à feux doux. Laissez cuire pendant 5 à 6 minutes et broyez en purée. Réservez.

#### Préparation du foie gras poêlé

Assaisonnez les escalopes de foie gras de sel et de poivre. Dans une poêle antiadhésive très chaude, poêler des deux côtés. Déposez-les ensuite sur une plaque à cuisson et terminez la cuisson au four pendant 2 minutes.

#### Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez 2 morceaux de pain doré superposés, puis une escalope de foie. Accompagnez le tout de purée de pommes caramélisées. Terminez en assaisonnant d'une pincée de fleur de sel.

**Bon appétit!**