

Foie gras poêlé, crostini de pain au raisin, compotée d'oignons au Calvados, feuille de persil

Recette pour 12

Description

Une bouchée parfaite pour l'apéritif.

L'astuce du chef

Il est très important de ne jamais trop cuire un foie gras frais, sinon il se dessèche et perd toute sa générosité.

Ingrédients

Pour les bouchées

- 2 Tranche(s) Pain aux raisins
- 2 Unité(s) Escalope de foie gras
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 50 Ml Calvados
- 30 Ml Sucre

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Emincez l'oignon finement. Coupez les tranches de pain en 6 morceaux.

Pour les bouchées

Assaisonnez les escalopes de foie gras des deux côtés avec sel et poivre, dans une poêle chaude sans matière grasse, faites colorer les escalopes des deux côtés. Réservez les sur une plaque de cuisson avec un papier absorbant, puis coupez-les en 6 morceaux. Dans une poêle avec de l'huile végétale, faites revenir l'oignon pendant 8 à 10 minutes, ajoutez le sucre et laissez caraméliser environ 4 minutes, déglacez au calvados et flambez.

Pour le dressage

Faites toaster le pain au raisins et repassez le foie gras 2 minutes au four. Mettez sur chaque toast une cuillère à thé d'oignons ainsi qu'un morceau de foie gras et terminez avec une pincée de sel de mer et un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!