

Foie gras poêlé, crostini de pain au raisin, compotée d'oignons au Calvados, pomme verte |

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, sinon il se dessèche et perd toute sa générosité.

Ingrédients

Pour les bouchées

- 6 Tranche(s) Pain aux raisins
- 6 Unité(s) Escalope de foie gras
- 300 Gr Oignon blanc
- 50 Ml Calvados
- 3 Branche(s) Thym
- 30 Ml Sucre

Garniture

- 1 Unité(s) Pomme granny smith

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**

Pour la mise en place

Émincez l'oignon finement.

Effeuillez et hachez le thym.

Coupez les tranches de pain en 4 morceaux pour en obtenir 24 au total.

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.

Dans la même poêle avec le gras de foie gras, faites revenir l'oignon et le thym pendant 8 à 10 minutes. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser environ 4 minutes, déglacez au calvados et flambez.

Pour le dressage

Taillez la pomme verte en fines juliennes.

Faites toaster les morceaux de pain aux raisins pour qu'il soit croustillant et repassez le foie gras 4 minutes au four.

Laissez le foie gras reposer 1 minute avant de taillez chaque escalope en 4 morceaux.

Mettez sur chaque toast une cuillère à thé de compoté d'oignon ainsi qu'un morceau de foie gras, quelques juliennes de pomme verte et terminez avec une pincée de sel de mer et un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!