

Foie gras poêlé, pain doré à la vanille, pommes caramélisées, sirop d'érable aux épices douces |

Recette pour 12 Tapas



Description

Dans un joli ramequin noir, nous trouvons un morceau de brioche dorée. Des quartiers de pommes caramélisées sont déposés à côté. Une tranche de foie gras poêlée est déposée sur la brioche et le tout est arrosé d'un sirop d'érable aux épices.

Ingrédients

Foie gras

- 6 Morceau(x) Escalope de foie gras
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Pain doré

- 6 Tranche(s) épaisse(s) Pain brioché
- 100 Gr Beurre
- 150 Gr Sucre
- 250 Ml Lait
- 2 Unité(s) Oeuf

Pommes caramélisées

- 3 Unité(s) Pomme golden
- 75 Gr Beurre
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jus de citron

Sirop d'érable aux épices douces

- 125 Ml Sirop d'érable
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 0.50 Bâton(s) Cannelle
- 5 Grain(s) Cardamome
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Décroutez les tranches de brioche, puis détaillez deux beaux rectangles dans chaque tranche. Mélangez 100 gr de sucre avec les œufs, puis ajoutez le lait (anglaise). Lavez puis détaillez la pomme en 8 quartiers, mélangez-les au jus de citron.

Portez à ébullition le sirop d'érable. Hors du feu, ajoutez-y l'anis étoilé, la cardamome écrasée, le

bâton de cannelle et le poivre en grains écrasé. Laissez infuser dans le sirop.

Foie gras

Assaisonnez de tous côtés les escalopes. Dans une poêle chaude antiadhésive, saisissez les morceaux de foie gras frais. Dès qu'ils présentent une belle coloration de chaque côté, débarrassez-les sur un papier absorbant. Au moment de servir, passez-les 2-3 minutes dans un four chaud.

Pain perdu

Passez les morceaux de brioche dans le mix (anglaise), faites attention qu'ils gardent une certaine tenue. Ensuite, dans une poêle chaude antiadhésive, avec du beurre et le restant du sucre, faites dorer la brioche sur toutes les surfaces. Réservez les morceaux sur un papier absorbant.

Pommes caramélisées

Dans une poêle antiadhésive chaude avec du beurre et du sucre, faites revenir vos morceaux de pommes. Une fois les quartiers de pommes légèrement confits, réservez-les.

Montage

Dans le ramequin noir, placez le morceau de pain doré sur un bord. De l'autre côté, placez joliment les deux quartiers de pommes caramélisés. Placez le morceau de foie gras à la sortie du four sur le pain doré, finalisez en arrosant le tout d'un filet de sirop d'érable aux épices.

Bon appétit!