

Foie gras poêlé, pommes Granny Smith confites au sirop d'érable et aux épices, oignons perles caramélisés, crumble de spéculos |

Recette pour 12 tapas



Description

Un plat aux couleurs de notre province, le Québec nous propose des produits de grande qualité. Un mariage de salé et sucré qui vous procurera un plaisir fou.

L'astuce du chef

Utilisez des oignons perles congelés, cela vous évitera d'avoir à les éplucher.

Ingrédients

Foie gras poêlé

- 6 Unité(s) Escalope de foie gras
- Beurre
- Sel et poivre

Oignons perlés caramélisés

- 36 Unité(s) Oignon perlé
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- Beurre
- Sel et poivre

Pommes Granny Smith

- 3 Unité(s) Pomme granny smith
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 6 Grain(s) Cardamome
- 2 Unité(s) Anis étoilé
- 2 Cuil. à soupe Farine
- 50 Ml Sirop d'érable
- Beurre
- Sel et poivre

Finition

- 1 Branche(s) Persil plat
- 10 Unité(s) Biscuits spéculoos
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez les pommes, les couper en 12 quartiers, puis les arroser d'un peu de sirop d'érable et jus du citron.

Dans un sac ziploc, placez les biscuits Graham, fermez le sac, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (ou bouteille), écrasez les biscuits dans le sac.

Effeuillez le persil plat, réservez dans une eau glacée (finition).

Concassez les graines de cardamome.

Foie Gras poêlé

Assaisonnez généreusement les escalopes de foie gras. Ensuite, farinez-les des deux côtés, enlevez l'excédant entre vos doigts.

Dans une poêle chaude (sans matière grasse), saisissez les escalopes de foie gras, 1 minute de chaque côté. Déposez-les sur une plaque à pizza, les passez dans le four 4 à 5 minutes avant de servir.

Au moment de monter le tapas, coupez les escalopes en 4.

Pommes Granny Smith

Dans une poêle chaude, versez le sirop d'érable avec les épices, laissez réduire 2 minutes, ajoutez les quartiers de pomme.

Faites rouler les pommes de manière à les confire dans le sirop, attention de les garder légèrement croquantes.

Oignons perlés

Dans une poêle chaude avec un peu de beurre, un filet d'huile d'olive, faites revenir les oignons perlés, déglacez au vinaigre balsamique blanc.

Ajoutez deux pincées de sel, retirez du feu la poêle.

Gardez au chaud les oignons perlés caramélisés (glacés).

Montage et finitions

Dans la vaisselle, déposez deux quartiers de pommes confites, ajoutez deux morceaux de foie gras et les oignons perlés (3x).

Finalisez avec le crumble de biscuit Speculoos et les feuilles de persil plat

Bon appétit!