



Foie Gras Poêle aux pommes

Ingrédients :

- .1 Foie gras de cannard
extra de 600g
- .2 pommes type Granny
- .12 Tranches de pain de mie
- .20 cl de vin blanc
de Jurançon moelleux
- .Gros sel de Guérande
et du piment d'espelette moulu

Préparation :

1. Trancher le foie gras en fines escalopes d'un centimètre d'épaisseur environ.
Assaisonner avec du gros sel de Guérande et du piment d'Espelette moulu.
2. Préchauffer votre four pendant environ 5 minutes, puis mettre les tranches de mie dans le grill du four.
3. Eplucher les pommes.
Les couper en quartiers
4. Cuire le foie gras en laissant dorer les escalopes de chaque côté pendant 2 ou 3 minutes et les réserver au chaud.
5. Cuire les quartiers de pommes sur chaque face, puis les réserver au chaud.
6. Préparer la sauce en versant dans la poêle 20 cl de Jurançon moelleux.
Porter à ébullition tout en remuant régulièrement afin d'obtenir un sirop homogène.
7. Dresser vos assiettes et servir bien chaud.