

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

« Les Bons Petits Plats de Francette »

FOIES GRAS AUX POMMES

Préparation : 30 min, Repos : 24h, Cuisson : 30min, Pour 4/6 personnes

Il vous faut : 800g de foie gras cru éveiné, 3 pommes Golden, 30g de cerneaux de noix, 1 cuillère à soupe rase de 4 épices, Sel, Poivre.

Préchauffez le four à 150°C. Concassez grossièrement les cerneaux de noix, déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson et enfournez pour 10 min.

Détaillez le foie gras en tranches de 1cm d'épaisseur. Salez et poivrez toutes les tranches.

Dans une poêle très chaude, dorer les tranches de foie gras 30 seconde de chaque côté. Déposez-les au fur et à mesure sur une feuille de papier absorbant. Mettez un peu de graisse de foie de côté pour la cuisson des pommes.

Épluchez les pommes. Coupez-les en quatre et retirez le cœur et les pépins. Recoupez chaque quartier en fine tranches. Saupoudrez les pommes de 4 épices, salez et poivrez. Faites-les dorer dans la graisse environ 15min : elles doivent être fondantes.

Dans une terrine, déposez alternativement des couches de foie gras et de pommes, en parsemant d'éclats de noix à chaque couche. Tassez bien, couvrez de film alimentaire et posez éventuellement un poids dessus. Réservez au frais au moins 24h.

Servez le foie gras en tranche, avec du pain brioché toasté et accompagné d'une salade de jeunes pousses.

Servez avec un vin demi sec (à consommer avec modération).

Bon à savoir : Pour « presser » au mieux la terrine, placez sur le dessus un morceau de carton épais découpé aux bonnes dimensions et enveloppé d'un film alimentaire, posez ensuite une boîte de conserve ou un pot de confiture en guise de lest.