

BOUCHÉES DE FOIE GRAS



Par

Éric Léautey

Dans

**Ep. 87 - Bouchée de fêtes
et sucettes**

INGRÉDIENTS :


- 180g de foie gras cru
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de banyuls
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 1 pomme
- Sel et poivre


RECETTE :

Pour 8 bouchées :

1. Toastez le pain d'épice et coupez-le en carré 1 par bouchée
2. Coupez le foie gras en cube de 1 sur 1. Assaisonnez-les sur toute les faces.
3. Coupez les pommes en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur et retaillez-les pour en faire une bouchée et deux tranches par cube de foie gras.
4. Poêlez le foie gras dans une poêle antiadhésive sans matière grasse, colorez le foie gras deux à trois minutes, ajoutez les pommes et roulez-les dans les sucs du foie gras. Débarrassez et déglacez avec le vinaigre et le miel.
5. Dans une cuillère, déposez le pain surmonté d'une tranche de pomme du foie gras, arrosez de sauce et dégustez.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 6 minutes

 Facile