



BOUCHEES DE FOIE GRAS PANEES AU PAIN D'EPICES SUR POMMES RÔTIES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 7 mn environ (5+2)

Pour 10 bouchées:

10 cubes de foie gras d'environ 1cm de côté
3 pommes pas trop sucrées (ici des rubinettes)
1/4 de bol de chapelure de pain d'épices
1 noisette de beurre 1/2 sel
Sel et poivre

Les pommes:

Laver et éplucher les pommes, les couper en dés de la grosseur d'une petite noisette.
Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen-vif et cuire rapidement les dés de pommes.
Poivrer et réserver.

Le foie gras:

Saler légèrement les cubes de foie gras avant de les passer dans la chapelure de pain d'épices.
lorsqu'ils sont bien enrobés, les mettre dans une poêle chaude mais non brûlante un peu moins d'une minute de chaque côté.

Dressage:

Dans des petits plats ou dans des cuillères, déposer un peu de pommes rôties (à réchauffer si besoin est) et un cube de foie. Servir chaud.