

FOIE GRAS POELE AUX POMMES ROTIES ET AUX EPICES



Facile

Préparation: 5-10 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 4 personnes:

4 escalopes de foie gras cru d'environ 1,5 cm d'épaisseur

3 à 4 pommes à chair assez ferme (Rubinettes pour moi)

Un peu de jus de citron

1 étoile de badiane + 1 bâton de cannelle + 1 morceau de gingembre frais d'1 cm de long

Quelques baies roses et une pincée de cannelle

1 grosse noix de beurre + 40 g pour l'émulsion

Une pincée de lécithine de soja (au magasin bio ou rayon bio de certains supermarchés)

Sel et poivre

Laver et essuyer les pommes, les éplucher (garder les épluchures et le cœur) et les couper en 12 quartiers environ, les citronner immédiatement pour éviter que les pommes ne s'oxydent.

Mettre les épluchures et les cœurs des pommes dans une casserole avec les épices. Couvrir d'eau et porter à ébullition puis baisser le feu et laisser bouillonner 15 minutes. Filtrer et remettre sur le feu pour faire réduire jusqu'à l'obtention de 25 cl de liquide. Incorporer les 40 g de beurre et la lécithine porter à ébullition 2 minutes. Réserver.

Pendant la réduction du jus aux épluchures de pommes et aux épices, faire rôtir doucement, sur toutes leurs faces, dans la noix de beurre les quartiers de pommes. Les saler un peu et les garder au chaud.

A sec, poêler à feu très vif les tranches de foie gras une minute de chaque côté. Les débarrasser sur un papier absorbant.

A l'aide d'un mixer plongeant, mixer pendant une bonne minute le jus de pommes pour obtenir une mousse aérienne.

Dressage:

Dans l'assiette préchauffée, dresser les pommes en éventail et le foie gras à côté. Parsemer les pommes d'un peu de poudre de cannelle et écraser quelques baies roses pour la couleur.

Recueillir l'écume à la surface de jus émulsionné et en napper le foie comme sur la première photo.