

Foie gras de canard poêlé au parfum de pain d'épices

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 8 tranches de 40 g de foie de canard
- 1 pincée de sel de Guérande
- 80 g de farine
- 1 cuillère à café de poudre de pain d'épices
- 8 triangles de pain d'épices
- 1 mesclun de salades
- 2 pommes
- 80 g de beurre clarifié

Vinaigrette :

- 1 dl de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de moutarde
- 4 dl d'huile de noisette
- 1 pincée de sel et poivre du moulin

PROCÉDE

Mélanger la poudre de pain d'épice à la farine, couper les tranches de foie, les poser dans la préparation et réserver au frais.

Eplucher et couper les pommes en gros quartiers. Préparer la vinaigrette et le mesclun.

Légèrement griller le pain d'épices et faire rôtir les quartiers de pommes, le tout avec du beurre clarifié.

Assaisonner le mesclun, griller le foie sans le retourner (à faire la dernière minute) puis déglacer votre poêle avec du vinaigre balsamique.

Dresser l'assiette.

Le conseil de Caroline, notre sommelière:

Il faut choisir un Gewurztraminer mœlleux sans qu'il ne soit liquoreux, pour que sa structure ne prenne pas le dessus sur l'onctuosité du foie poêlé. Les arômes d'épices et de poivre rappelleront ceux du met proposé.

Je vous invite à découvrir le fabuleux Gewurztraminer "Les sorcières" de la maison Dopff&Irion à Riquewihr, qui rentrera dans les critères cités ci dessus.

Recette filmée: <http://www.alisiers.com/blog/2008/11/foie-gras-de-canard-pol-et-toast-de.html>

ou sur Youtube taper "alisiers" et retrouver l'ensemble de nos recettes.