

Foie gras poêlé

COMPOTE DE FIGUES :

Zester un peu de peau d'orange et la faire revenir dans du sirop de grenadine. Ajouter les figues coupées en deux et un peu de vinaigre d'alcool. Remuer délicatement et laisser compoter quelques minutes à feu doux.

TARTINE A LA NOUGATINE :

- 1 cuillerée de miel
- 2 cuillerées de sucre en poudre
- pistaches, noix, abricots secs, noisettes

Faire fondre le miel et le sucre à feu doux dans une casserole. Ajouter les fruits secs hachés et caraméliser quelques minutes en remuant. Étaler le mélange chaud sur une tranche de brioche grillée. Poêler une tranche de foie gras quelques secondes. Disposer sur la nougatine et repasser le tout au four quelques minutes.

CREME AUX LENTILLES :

Faire bouillir de la crème fraîche liquide avec des champignons des bois, du sel et du poivre.

Cuire les lentilles dans de l'eau salée, les égoutter.

Ajouter dans la crème de champignons.

Cuire une tranche de foie roulée préalablement dans un mélange de 2/3 maïzena, 1/3 sucre glace, dans une poêle bien chaude. Dresser la crème de lentilles dans une assiette à soupe et disposer la tranche de foie gras dessus.