

Foie gras frais poêlé aux pommes



Entrée **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

L'origine du foie gras est très ancienne! Il est toutefois défini dans la loi française comme faisant partie du patrimoine culturel et gastronomique du pays. Fleuron d'une haute tradition gastronomique, moelleux et fondant.

Ingrédients

- 1 foie gras frais de 700 g
- 4 pommes
- 5 cl de noilly prat
- 40 g de beurre
- sel, poivre
- salade "doucette"
- 25 cl de fond de volaille

Préparation

- 1 Pelez, coupez, lavez et essorez les pommes. Faites-les revenir pendant 5 minutes dans une poêle avec 20g de beurre. Réservez.
- 2 Coupez le foie en tranches. Salez et poivrez les escalopes ainsi obtenues. Faites-les dorer très rapidement dans une poêle à sec. Elles doivent rester rosées. Réservez-les.
- 3 Déglacez la poêle avec le Noilly Prat et le fond de volaille. laissez cette sauce réduire juste le temps de préparer vos assiettes.
- 4 Disposez une escalope de foie dans chaque assiette. Nappez l'escalope d'un filet de sauce. Ajoutez quelques quartiers de pommes ainsi de quelques feuilles de doucette. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

