

# Crème de papaye au lait de coco, noix de cajou, banane jaune et foie gras |

Recette pour 4 personnes

## Description

La Martinique

## Ingrédients

### Ingrédients

- 400 Gr Papaye verte
- 100 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Piment végétarien
- 500 Ml Fond blanc de volaille
- 2 Unité(s) Escalope de foie gras
- 200 Ml Lait de coco
- 50 Gr Beurre
- 50 Ml Huile de pépin de raisin
- 50 Gr Noix de cajou
- 25 Gr Herbes fraîches
- 300 Gr Banane plantain jaune
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

### Crème de papaye

Faites rissoler l'oignon ciselé, l'ail haché, le piment haché et la papaye épluchée et tranchée.

Mouillez à hauteur avec le fond blanc, laissez cuire 30 minutes à feu doux.

Mixez la préparation en y ajoutant le lait de coco et 30 gr de beurre.

### Foie gras

Poêlez les tranches de foie gras sur chaque face, pour obtenir une belle coloration. Finissez la cuisson au four pendant 5 minutes.

### Bananes jaunes

Taillez les bananes en aiguillettes (bâtonnets) de 3 cm de long.

Cuisez-les doucement dans une poêle avec du beurre et de l'huile, égouttez-les bien sur du papier absorbant avant de les mettre dans l'assiette.

## Montage

Disposez la crème dans une assiette creuse, saupoudrez dessus de noix de cajou grillées et concassées.

Disposez les aiguillettes de banane et le foie gras, ajoutez les herbes fraîches ciselées si nécessaire.

**Bon appétit!**