

Escalope de foie gras du Québec poêlée, croustillant de pain brioché, confit d'oignons au vin rouge, pommes caramélisées - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Foie gras frais poêlé, tranche de pain brioché toastée, émincé d'oignons confits au vin rouge, pommes fruits caramélisées.

L'astuce du chef

Attention à la cuisson de votre foie gras, il doit rester tendre au toucher; réchauffez-le au dernier moment. Vous pouvez utiliser des oignons perles frais ou congelés.

Ingrédients

Escalopes de foie gras, pommes caramélisées

- 2 Unité(s) Escalope de foie gras
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 1 Unité(s) Pomme golden
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à soupe Cidre de pomme
- 2 Tranche(s) épaisse(s) Brioche

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Oignons confits au vin rouge

- 12 Unité(s) Oignons grelots surgelés
- 3 Cuil. à soupe Sucre
- 2 Pincée(s) Sel
- 1 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 0.50 Tasse(s) Vin rouge

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425.00 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir rassemblé tous vos ingrédients pour la recette.

Matériels

- 1 Casserole (petits oignon) + 1 spatule en bois
- 1 poêle anti-adhésive (idéalement) + spatule en plastique ou 1 paire de pince
- 2 cuillère à soupe

1 économe (éplucher la pomme)

2 linges propres + 1 poubelle de table.

Oignons confits au vin rouge

Faites revenir vos oignons perles dans le beurre et l'huile. Ajoutez le sucre, faites caraméliser légèrement puis déglacez avec le vin rouge. Baissez le feu et faites frémir la réduction de manière à confire les oignons perles. Dès que le vin aura pris un aspect sirupeux, arrêtez la cuisson.

Escalopes de foie gras, pommes caramélisées

Épluchez la pomme. la couper en quartier, retirez le centre et les pépins.

Assaisonnez les escalopes de sel et de poivre du moulin. Dans une poêle chaude, faites cuire les escalopes 1 minute de chaque côté. Épongez-les sur du papier absorbant et gardez-les au chaud. Dégraissez la poêle puis ajoutez le cidre de pomme et le sucre, laissez caraméliser. Ajoutez les pommes, caramélisez l'ensemble d'une belle couleur blonde. Faites cuire encore 2 minutes, attention que vos pommes gardent un petit croquant. Toastez vos tranches de brioche, puis coupez-les sur la diagonale.

Montage de l'assiette

Dans une assiette, placez au centre une jolie brioche bien dorée. Sur le dessus de la brioche, alignez proprement quatre quarts de pommes caramélisées et déposez l'escalope de foie gras dessus. Arrosez votre assiette de petits oignons grelots confits au vin rouge. Déposez deux autres quarts de pommes dans l'assiette, de manière à faire un rappel. Placez ici est là quelques feuilles de persil plat, des jeunes pousses ou autre.

Bon appétit!