

Foie gras de canard du Québec poêlé, brioche, pomme et caramel d'érable |

Recette pour 12 tapas

Description

Joli ramequin noir, quartiers de pomme caramélisés, avec un morceau de pain brioché doré et croustillant. Surmonté d'un morceau d'escalope de foie gras, nappé d'une réduction de caramel à l'érable.

L'astuce du chef

Faites en sorte de ne pas trop dessécher vos produits à la cuisson.

Ingrédients

Escalopes de Foie gras

- 6 Unité(s) Escalope de foie gras
- 12 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 6 Pincée(s) Fleur de sel
- 50 Ml Sirop d'érable
- 12 Unité(s) Jeunes pousses

- Sel et poivre

Pommes caramélisées

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 4 Noisette(s) Beurre
- 60 Gr Sirop d'érable

- Sel et poivre

Pain perdu

- 3 Unité(s) Oeuf
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 325 Ml Lait
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 6 Tranche(s) épaisse(s) Pain brioché

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Escalopes de foie gras

Assaisonnez de chaque côté les tranches de foie gras. Chauffez une poêle antiadhésive, déposez vos escalopes de foie gras et cuire 1 minute de chaque côté. Déposez les escalopes sur un papier absorbant. Dégraissez votre poêle, placez-la sur le feu et déglacez avec le sirop d'érable, laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Vous pouvez passer votre foie gras 1 minute dans le four avant de le poser dans l'assiette.

Pommes caramélisées

Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers, enlevez le cœur et tranchez-les encore en deux. Dans une poêle chaude, mettez du beurre et le sirop d'érable. Ajoutez les quartiers de pomme, faites-les dorer de chaque côté. Réservez-les dans un plat, dans une pièce tempérée.

Brioche en pain perdu

Dans un bol, placez les œufs et les jaunes, battez-les légèrement avec un fouet. Ajoutez-y les produits laitiers, fouettez à nouveau le mélange, assaisonnez. Gardez le mélange au frigo. Dans un pain brioché, coupez des tranches épaisses d'environ 2 cm puis taillez des morceaux dans chaque tranche de 6 cm de long, sur 2 cm de côté. Réalisez 12 morceaux, puis plongez-les dans le mélange à l'anglaise. Dans une poêle sur feu moyen, ajoutez 3 noisettes de beurre, égouttez légèrement vos morceaux de brioches, puis rangez-les dans la poêle. Assurez-vous d'une belle coloration dorée sur toutes les faces de la brioche. Gardez-les sur un papier absorbant à la sortie de la poêle. Passez-les dans le four juste avant de les servir.

Montage

Dans les petits ramequins noirs, placez sur le bord deux quartiers de pomme caramélisés. Placez au centre un morceau de pain perdu, déposez une escalope de foie gras sur le pain. Arrosez délicatement l'ensemble de réduction de sirop d'érable. Déposez une jeune pousse en finition, un tour de moulin à poivre, un peu de fleur de sel sur l'escalope.

Bon appétit!