

Foie gras poêlé, figues fraîches caramélisées au miel et porto, crumble de spéculoos à la fleur de thym

Recette pour 4 personnes



Description

Des saveurs sucrées/salées, le moelleux du foie gras rehaussé par le croquant du crumble parfumé au thym. L'ensemble bien arrosé de caramel au Porto et de jus de figue caramélisé.

Ingrédients

Crumble de spéculoos

- 0.50 Paquet(s) Biscuits spéculoos
- 50 Gr Beurre
- 2 Cuil. à soupe Fleur de thym
- Sel et poivre
- Huile végétale

Figues fraîches

- 4 Unité(s) Figues fraîches
- 25 Gr Beurre
- 4 Cuil. à soupe Eau
- 50 Ml Miel
- 25 Gr Beurre
- 150 Ml Porto
- Sel et poivre
- Huile végétale

Foie gras

- 4 Unité(s) Escalope de foie gras
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Lavez et coupez en deux les figues sur la hauteur.

Crumble de spéculoos

Passez tous les biscuits spéculoos dans un robot coupe avec le beurre fondu. Vous allez obtenir une poudre de biscuit grossière et beurrée. Versez la poudre dans un bol. Ajoutez-y les fleurs de thym et mélangez à l'aide d'une cuillère. Réservez la préparation sur le comptoir.

Figues fraîches

Dans une poêle chaude, mettez le beurre et la cassonade, laissez légèrement caraméliser. Baissez le feu et ajoutez les moitiés de figues côté chair, environ 1-2 minutes. Retirez les figues, placez-les sur une plaque allant dans le four. Dans la poêle chaude, versez l'eau pour bien déglacer. Ensuite versez le miel, attendez une réduction suffisante ; avant la caramélisation, ajoutez le Porto. Laissez réduire, assaisonnez, réservez la sauce sur le comptoir.

Foie gras

Passez vos tranches de foie gras dans la farine sur toutes les faces, tapotez chaque escalope pour faire tomber l'excédant de farine. Dans une poêle chaude, déposez vos escalopes, baissez le feu un peu, pour ne pas les brûler. Retournez l'escalope, environ 1 minute de chaque bord, déposez-les sur une plaque de four avec du papier essuie-tout.

Montage de l'assiette

Placez vos escalopes de foie gras dans le four pour environ 3-4 minutes.

Dans une assiette ronde et plate, déposez deux moitiés de figue, placez votre escalope de foie gras en partie à cheval dessus.

Versez un joli monticule de crumble en partie sur le foie gras et l'assiette.

Déposez quelques fleurs de thym ici et là et de jolies pousses.

Bon appétit!