

Verrine de figes et pommes, espuma de foie gras au Calvados

Recette pour 8 tapas

Description

Verrines de figes séchées et brunoise de pommes cortland accompagnées d'un espuma réalisé au siphon avec du foie gras au Calvados et au cidre.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser les variétés comme la Délicieuse jaune et la Lobo puisqu'elles conservent leur forme lors de la cuisson.

Ingrédients

Pour la verrine de figes et pommes

- 2 Unité(s) Pomme cortland
- 15 Ml Miel
- 4 Unité(s) Figes séchées
- 1 Unité(s) Échalote
- 40 Gr Pistaches

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour l'espuma de foie gras

- 1 Unité(s) Échalote
- 100 Gr Foie gras
- 50 Ml Calvados
- 200 Ml Cidre de pomme
- 250 Ml Crème 35%

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Mise en place

Pelez puis coupez la pomme en petits dés. Hachez finement les figes. Émincez finement les échalotes. Coupez le foie gras en cubes.

Préparation des figes et de la pomme

Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir une échalote française émincée puis ajoutez les cubes de pommes. Laissez cuire quelques minutes. Salez et poivrez selon votre goût et ajoutez les figes. Baissez le feu et ajoutez le miel. Laissez cuire encore quelques secondes puis coupez le feu. Laissez refroidir le tout.

Préparation de l'espuma de foie gras

Dans une petite casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir la seconde échalote. Ajoutez les morceaux de foie gras et laissez cuire quelques secondes. Ajoutez le cidre et laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez la crème. Salez et poivrez selon votre goût et laissez mijoter de nouveau pendant quelques minutes. Mixez le tout à l'aide d'une mixette. Finaliser en filtrant le liquide obtenu à l'aide d'une passoire. Transférez dans un siphon.

Montage de vos verrines

Placez une petite quantité du mélange de pommes dans le fond de chaque verrine puis quelques morceaux de pistache. Pour terminer, déposez un peu d'espuma sur le dessus à l'aide du siphon. Servez-le tiède.

Bon appétit!