

TRANCHE DE SOUFLÉS POÊLÉS, FOIE GRAS & POMME CARAMELISÉES



Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

45MIN



Cuisson

40MIN



INGRÉDIENTS

- 4 soufflés nature BIO Comptoir du Pastier
- 4 belles tranches de foie gras à poêler
- 6 tranches de pain d'épices
- 4 pommes
- 6 càs d'huile d'olive
- 30g de beurre
- 2 càc de vinaigre de cidre
- 1 pomme Granny Smith
- 10g de pâte de coings
- Pousse d'épinards
- Sel, poivre

RECETTE

- Éplucher les pommes, vider le centre puis couper en 6 quartiers identiques.
- Dans une poêle faire caraméliser légèrement 50gr de sucre puis ajouter les pommes et le beurre.
- Cuire doucement à couvert 5min en remuant constamment,
- Débarrasser pour le dressage.
- Dessécher des tranches de pain d'épice au four à 140°C pendant 20 minutes.
- Passer au mixeur pour obtenir une fine poudre.
- Réserver.
- Découper une julienne de granny smith.
- Réserver.
- Couper le foie gras en gros cubes.
- Poêler chaque face sans matière grasse dans une poêle bien chaude.
- Directement après cuisson, paner les cubes avec la poudre de pain d'épices.
- Couper les quenelles en biseaux, les faire rissoler au beurre dans une poêle pendant une dizaine de minutes.
- Réaliser une vinaigrette : placer dans un bol l'huile, le vinaigre de cidre, la pâte de coings, le sel et le poivre. Bien émulsionner.
- Dans une assiette creuse, déposer 3 tranches de foie gras poêlé pané, les tranches de quenelle puis les pommes caramélisées.
- Déposer des feuilles d'épinard et des bâtonnets de pomme.
- Arroser de vinaigrette de coing.
- Servir immédiatement.