



Foie gras poêlé aux figues

NOMBRE	NIVEAU	PRÉPARATION	CUISISON	COÛT
4 personnes	Moyen	30 minutes	15 minutes	5,50 € / pers.

■ 4 escalopes de foie gras de 100 g chacune ■ 15 figues fraîches ■ 4 feuilles de spring rolls (feuilles ou galettes de riz) ■ 1 pomme granny smith ■ Sel, poivre ■ 20 g de beurre fondu ■ Quelques feuilles de pousses d'épinards et de betteraves pour la décoration

RÉALISATION

■ Épluchez la pomme et taillez-la en petits dés. Lavez délicatement les figues, réservez-en douze et coupez les autres en petits dés.
 ■ Poêlez les dés de fruits dans un peu de beurre, jusqu'à obtention d'une belle marmelade. ■ Réservez au chaud. ■ Passez un peu de beurre fondu sur chaque feuille de riz, pliez-les en portefeuille et coupez-les en trois parties égales. Passez-les au four chaud

thermostat 5-6 (150-180°C) pendant 5 à 6 minutes, réservez. ■ Incisez les figues restantes en faisant une croix sur le sommet, puis enfournez-les, 5 à 6 minutes, thermostat 5-6 (150-180°C). ■ Réservez après cuisson.

■ Assaisonnez les escalopes de foie gras, puis poêlez-les 2 à 3 minutes sur chaque face. ■ Déposez-les sur un papier absorbant.

■ Montez les petits millefeuilles de croustillants et de compotée de figues en alternant croustillant et fruits.

DRESSAGE

■ Disposez les croustillants sur les assiettes avec les figues et les escalopes de foie gras bien chaudes. ■ Décorez de quelques pousses d'épinards et de betteraves.