Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chaud-froid de pommes au foie gras

Ingrédients

Préparation

Laver la salade.
Dénerver le foie et le couper en quatre parties
Eplucher les pommes, les couper en tranches assez épaisses et les faire caraméliser avec du sucre et du beurre.
Installer la salade sur une assiette, assaisonner délicatement d'un filet d'huile et de vinaigre, et y déposer les pommes caramélisées.
Fariner les morceaux de foie, les saler et les poivrer.
6Faire chauffer une poêle à 'blanc' et y faire revenir le foie gras maximum 1' de chaque côté.
Déposer le foie sur les assiettes et servir immédiatement.

Commentaires

Salade de jeunes pousses 1 gros lobe de foie gras cru 4 pommes type cox 5 càs de sucre

Notes :