

Poêlée de foie gras aux pommes Royal Gala et figues



Recette de Cyril Paysserand
Restaurant les Saveurs d'Ingres à Montauban (82)

Verser le sucre dans une casserole, caraméliser à sec.

Déglacer au vinaigre balsamique et vin rouge. Réduire de 2/3. Réserver.

Couper les pommes en 2, puis la demie en 3. Les poêler au beurre et sucre, finir au four avec les figes 10 minutes (four très chaud).

Pendant ce temps, saler, poivrer, fariner les escalopes de foie gras, cuire à l'huile 3 minutes de chaque côté.

Poser sur un papier absorbant et dresser les pommes et les figes, le foie gras et arroser de jus de réduction.

Ingrédients pour 8 personnes

- 4 pommes Royal Gala
- 8 escalopes de foie gras frais de 80 g
- 8 belles figes
- 0,5 l de vin rouge
- 100 g de sucre
- 50 g de vinaigre balsamique
- sel, poivre du moulin pour les escalopes de foie gras
- 60 g de beurre
- 60 g de sucre pour les pommes