

LA PLANCHE DE FOIE GRAS



Ingrédients (pour 4 personnes): 200 g de foie gras

8 cl de Pommeau Père Magloire

10 raisins noirs

10 raisins verts

1 pomme en dés caramélisés

1 pomme coupée en bâtonnets

12 tranches de pain d'épice

20 g de confiture de figue

Sel, poivre, sucre, sel de Guérande et poivre en grain

1. Préparer le foie gras ; retirer les nerfs et les veines
Déposer les lobes de foie dans un bocal propre et sec puis les faire mariner dans le 2.
2. Pommeau, avec un peu de sel, de sucre et de poivre, pendant 30 minutes.
Dans une terrine chemisée d'un film, disposer les lobes et les tasser, en incorporant la confiture de figue et les dés de pommes caramélisés au centre de la terrine. Laisser cuire au bain marie à 100° pendant 30 minutes.
3. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.
4. Démouler, et couper les parts à servir.
Dresser par assiette (ou idéalement planches en bois) 2 parts de terrine avec la décoration : les raisins, les bâtonnets de pomme, 3 tranches de pain d'épice. Ajouter quelques grains de sel de Guérande et de poivre en grain avant de servir.

