

Foie gras

Pommes rôties et crues

POUR 4 PERSONNES

2 Pommes Pink Lady	Beurre
1 à 2 pommes Granny-Smith	Huile d'olive
320 gr de Foie gras	Vanille
1 Citron	4 cl Vinaigre balsamique
Huile de pépin de raisin	Sel, poivre

Taille quatre rondelles assez épaisses dans deux pommes Pink Lady et poêle-les avec de l'huile de pépins de raisin

Ajoute une noisette de beurre pour la coloration

Tranche le foie gras et poêle-le (sans matière grasse).

Taille une partie de la pomme Granny-Smith en julienne et mettre dans de l'eau avec un peu de jus de citron pour éviter l'oxydation.

Mélange l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et les graines de vanille

Dresse l'assiette en déposant une rondelle de Pink Lady, du foie gras et la julienne de pommes. Verse la vinaigrette à la vanille.

