

Foie Gras

sur compotée
de potimarron



Pour 8 cuillères

- 150 g de chair de potimarron
- 1 pomme
- 1 noisette de beurre
- 2 Cs de miel
- 5 cl d'eau
- 4 escalopes de foie gras frais
- Fleur de sel

Pèle et épépine la pomme puis détaille-la en dés. Pèle et coupe la chair du potimarron en petits dés. Dans une petite cocotte, fais fondre le beurre puis ajoute le potimarron et la pomme. Ajoute le miel, l'eau, mélange bien et laisse mijoter environ 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Dans une poêle très chaude, poêle les morceaux de foie gras 30 secondes par face. Répartis la compotée dans des cuillères apéritives (ou des petits ramequins) puis dépose un ou plusieurs morceaux de foie gras par contenant. Saupoudre de fleur de sel.