

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 400 g de foies gras cru
- 2 pommes Grany Smith
- 2 pommes Gala
- 120 g beurre
- 200 g crème fraîche
- Quelques brins de Thym frais
- 1 tomate cerise
- Sel & poivre
- **Baume de Bouteville Vieille
Réserve N° 6**



FOIE GRAS AUX POMMES SAUCE BAUME DE BOUTEVILLE

MISE EN ŒUVRE

*Laver les pommes, les couper en quartiers et enlever les pépins.
Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les pommes puis
les cuire doucement en les colorant légèrement tout en gardant
un peu de croquant, assaisonner puis réserver.
Couper 3 escalopes de foies gras et saler de chaque côté.*

*Dans la même poêle saisir très rapidement environ 30 secondes
de chaque côté les escalopes de foies gras.*

*En fin de cuisson ajouter la tomate cerise 20 à 30 secondes afin
de la parfumer aux sucs du foie.*

*Poivrer chaque face de poivre du moulin et réserver les
escalopes sur une assiette au chaud.
Déglacer les sucs de cuisson d'un trait de Baume de Bouteville,
puis ajouter la crème fraîche et laisser réduire environ 1 minute.*

*Dresser sur assiette les pommes caramélisées, le foie gras
poêlé et sa sauce au Baume de Bouteville.
Terminer en ajoutant les fleurs de thym frais et la tomate cerise.*

Bonne dégustation !

FOIE GRAS AUX POMMES SAUCE BAUME DE BOUTEVILLE



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANCAIS ARTISANAL