



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1 pomme Gala
- 2 cs sucre roux
- 1 cc cannelle
- 4 cc de moutarde en grains
- 2 cc de miel crémeux
- 1.5 dl vin blanc
- 1 pomme verte
- 1 lobe de foie gras cru
- Poivre noir
- Fleur de sel
- 4 cc pain d'épices broyé
- Quelques baies roses
- 4 tranches de pain toast coupé à l'emporte pièce en forme d'étoile et poêlé
- Quelques brins de cerfeuil

TERRINE DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICES, CHUTNEY AUX POMMES

avec le chef Alban Moret

PRÉPARATION

- 01.** Peler les pommes Gala et les couper en gros cubes. Les faire suer dans une poêle sans matière grasse. Ajouter le sucre, la cannelle, la moutarde, le miel et le vin blanc. Couvrir et laisser cuire environ 5 à 10 minutes.
- 02.** Ouvrir et laisser un peu réduire le jus.
- 03.** Couper la pomme verte en brunoise avec la peau. En réserver la moitié et ajouter le reste à la préparation pour apporter un peu d'acidité
- 04.** Tasser ensuite le chutney dans des emporte-pièces et mettre environ 10 minutes au frigo.
- 05.** Couper le foie gras en tranches de 1,5 cm d'épaisseur puis en cubes. Poivrer et saler.
- 06.** Faire bien chauffer une poêle et y faire sauter les cubes de foie gras un petit moment jusqu'à coloration puis mettre dans une passoire. Ajouter encore dans la passoire la chapelure de pain d'épices et mélanger.
- 07.** Déposer le foie gras dans un moule en silicone en tassant un peu et mettre au frais pendant 24h ou au congélateur pour les plus pressés.

DRESSAGE

- 01.** Sortir le foie gras du frigo et le démouler. Couper des tranches à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude.
- 02.** Disposer le tout joliment dans l'assiette et bon appétit.



recette de l'émission du
23.12.2022