

RECETTE

Toast de foie gras de canard nage au gingembre
compotée de pomme à la vanille

INGREDIENTS :

Pour 4 personnes

- 4 tranches de foie gras de canard frais (ou à défaut surgelé)
- 1 litre de bouillon de volaille (ou à défaut en poudre)
- 2 carottes, 1 oignon, gingembre (30 g), sel, poivre, 1 blanc de poireau, 1 tige de citronnelle (ou à défaut de céleri)
- 6 ailerons de volaille
- 4 tranches de pain de mie brioché
- 1 kg de pommes fruit
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille (ou à défaut 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide)
- 1 citron
- tiges de ciboulette

Pour le bouillon, mettre dans un faitout les ailerons de volaille avec 1.5 litre d'eau, porter à petite ébullition et écumer ajouter les légumes épluchés, lavés et taillés grossièrement, cuire 20 à 30 mn à petit bouillon, passer au chinois fin réserver au chaud. Récupérer les ailerons que l'on pourra accompagner accommodés avec une sauce crémée (addition de crème fraîche) à base de ce bouillon.

Peler, évider et couper en quartier les pommes fruits, les cuire dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux et le jus de citron, cuire 15 mn à couvert, puis finir 5 mn à découvert, réserver.

Mettre à chauffer une cassolette à l'entrée du four.

Toaster le pain de mie, et le poser dans la cassolette.

Cuire les tranches de foie à sec dans un poêlon anti adhésif, saler et poivrer très légèrement, les poser sur les toasts verser le bouillon gingembre, assaisonner d'un tour de moulin à poivre, de sel de Guérande (ou à défaut gros sel).

Décorer avec des tiges de ciboulette, accompagner de compote de pomme vanillée, dresser sur une assiette à entremets.

Bon appétit.