

Foie gras aux pommes tapées

Pour 4 personnes :

- 1 lobe de foie gras
- pommes tapées (2 par personne)
- farine
- 50 g de beurre (2 fois)
- sel, poivre
- 1 cuillère à soupe d'Armagnac, calvados ou vinaigre de Xérès
- 2 cuillères à soupe de crème (ou 20 cl de fond de veau)
- toasts chauds

Tailler le lobe en quatre escalopes d'environ 1 cm d'épaisseur chacune. Inciser les légèrement sur chaque face. Assaisonnez les et fariner les très légèrement.

Faites réhydrater les pommes tapées 3 à 4 jours avant (juste moelleuses) dans un peu de vin blanc.

Dans une sauteuse, faites rissoler au beurre les pommes tapées et dès qu'elles sont dorées, réservez les au chaud.

Dans une poêle sur feu vif, mettez le beurre et faites cuire le foie sur chaque face pendant 1 à 2 mn, selon le degré de cuisson souhaité.

Réservez-les au chaud avec les pommes.

Déglacez la poêle avec l'alcool et ajouter ensuite la crème.

Laissez un peu réduire (si vous déglacez au vinaigre de Xérès, vous remplacerez la crème par un fond de veau et vous devrez laisser réduire un peu plus).

Sur des assiettes chaudes, déposer les escalopes de foie, accompagnées de pommes tapées et de 2 demi-tranches de toasts chauds.