

FOIE GRAS AUX POMMES TAPÉES

- 1 à 2 pommes tapées par personne
- vin blanc doux (Layon, Aubance, Montlouis, Sauternes . . .)

Les pommes tapées doivent être réhydratées, 3 à 4 jours avant, dans le vin mais sans épices ni sucre.
(recette indiquée sur les paquets ou les bocaux mais sans épice ni sucre)

Dans une casserole, chauffer à petit feu durant 40 à 50 mn la marinade et les fruits.
Ou encore au micro-ondes laisser chauffer à couvert 5 mn puis laisser reposer et encore 5 mn.
Les piquer avec la pointe d'un couteau pour vérifier si les pommes sont bien moelleuses.

Couper les pommes en deux, retirer le cœur.
Les servir froides ou tièdes avec le foie gras
Si vous faites un foie gras poêlé, faites-les revenir dans la poêle (après réhydratation) en même temps que le foie gras.

Vous pouvez servir sur du pain d'épices légèrement grillé, la tranche de foie gras et la pomme tapée réhydratée