

Foie gras poêlé aux pommes caramélisées

Pour 6 personnes

420 g de foie gras
3 pommes Golden
50 g de sucre
30 g de beurre
Sel / Poivre
100 g de myrtilles
½ litre de fond de veau

Débiter le foie gras en 6 morceaux et les placer au frigo.

Laver les pommes et les couper en huit.

Faire revenir les pommes avec le beurre pendant 6 min, ajouter le sucre et faire dorer.

Réserver.

Mettre le fond de veau et les myrtilles et faire réduire de moitié.

Mixer, filtrer et réduire encore afin d'en faire un sirop.

Dans une poêle très chaude, mettre les tranches de foie gras et faire dorer 2 min sur chaque face, saler et poivrer.

Servir les tranches de foie gras avec 4 quartiers de pomme et une cuillère de sauce.