

Foie gras de canard poêlé et son gâteau de pain d'épices aux poires

Les ingrédients pour 6 personnes

1 lobe de foie gras de canard cru de 5-600g
20 cl de vinaigre balsamique
2 échalotes
3 poires
3 c de sucre en poudre
1 pain d'épices tranché
2 oeufs
10 cl de lait
beurre salé

Trancher le foie gras en escalopes et les assaisonner recto-verso (si vous n'avez pas trouvé de foie gras cru il y a des escalopes de foie gras chez Picard d'excellente qualité)
Couper les poires épluchées en petits dés et les faire sauter à la poêle avec du beurre, sel, poivre et sucre jusqu'à caramélisation puis déglacer avec 10 cl de vinaigre balsamique.
Couper avec un emporte-pièce les tranches de pain d'épices et les tremper dans les oeufs battus avec le lait et sel et poivre. Les poêler dans du beurre (façon pain perdu).
En vous servant des emporte-pièces comme moules monter les gâteaux en mettant une tranche de pain d'épices, une couche de dés de poires et à nouveau une tranche de pain d'épices, garder au chaud.

Pour la sauce faire revenir les échalotes ciselées dans une casserole et déglacer au vinaigre balsamique, faire réduire et monter au beurre.

Faire saisir dans une poêle bien chaude les escalopes de foie gras et les égoutter du gras de cuisson avant de mettre sur l'assiette avec le gâteau de pain d'épices et la sauce.

Cette recette est excellente pour qui aime le sucré-salé mais attention de ne pas prendre des poires trop mûres et trop sucrées, je pense qu'avec des pommes à la place des poires ce doit être très bien aussi.

Philippe a mis 20 cl de balsamique dans les proportions , personnellement j'en ai mis un peu moins à vous de voir et juste un oeuf pour le pain perdu. Pour le pain d'épices il faut qu'il soit bien imprégné du mélange oeuf-lait mais attention qu'il ne le soit pas trop pour qu'il ne se défasse pas à la cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>