TRANCHE DE SOUFFLÉS POÊLÉES,
FOIE GRAS & POMME CARAMÉLISÉES

Soufflés

Nb. portions
4

Préparation
45MIN

Cuisson
40MIN

INGRÉDIENTS

- **4 soufflés nature BIO Comptoir du Pastier**
- 4 belles tranches de foie gras à poêler
- 6 tranches de pain d'épices
- 4 pommes
- 6 càs d'huile d'olive
- 30g de beurre
- 2 càc de vinaigre de cidre
- 1 pomme Granny Smith
- 10g de pâte de coings
- Pousse d'épinards
- Sel, poivre

RECETTE

- Éplucher les pommes, vider le centre puis couper en 6 quartiers identiques.
- Dans une poêle faire caraméliser légèrement 50gr de sucre puis ajouter les pommes et le beurre. Cuire doucement à couvert 5min en remuant constamment, Débarrasser pour le dressage.
- Dessécher des tranches de pain d'épice au four à 140°c pendant 20 minutes. Passer au mixeur pour obtenir une fine poudre. Réserver.
- Découper une julienne de granny smith. Réserver.
- Couper le foie gras en gros cubes. Poêler chaque face sans matière grasse dans une poêle bien chaude. Directement après cuisson, paner les cubes avec la poudre de pain d'épices.
- Couper les quenelles en biseaux, les faires rissoler au beurre dans une poêle pendant une dizaine de minutes.
- Réaliser une vinaigrette : placer dans un bol l'huile, le vinaigre de cidre, la pâte de coings, le sel et le poivre. Bien émulsionner.
- Dans une assiette creuse, déposer 3 tranches de foie gras poêlé pané, les tranches de quenelle puis les pommes caramélisées. Déposer des feuilles d'épinard et des bâtonnets de pomme. Arroser de vinaigrette de coing et servir immédiatement.