



FOIE GRAS POÊLÉ AUX REINES DES REINETTES

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Dans une casserole, faites fondre le beurre avec une goutte d'huile puis y ajouter les pommes que vous aurez préalablement épluchées et coupées en gros quartiers.
- 2 Laissez dorer doucement pendant 10 minutes.
- 3 Dans une poêle, saisissez les escalopes de foie gras 1 minute de chaque côté puis réservez sur un papier absorbant.
- 4 Jetez la graisse puis déglacez avec le Calvados. Incorporez le fond de volaille et portez à ébullition pendant 8 minutes. Puis ajoutez à la sauce le jus de citron.
- 5 Dressez les assiettes en répartissant les pommes puis les escalopes de foie gras, et arrosez de la sauce au Calvados.

POUR 4 PERSONNES :

- 8 escalopes de foie gras de canard cru du Sud-Ouest à poêler Labeyrie,
- 4 pommes « Reine des Reinettes » ou autres pommes acidulées,
- 4 cl de Calvados,
- 12 cl de fond de volaille,
- 40 gr de beurre,
- Jus d' ½ Citron,
- Sel, poivre, fleur de sel.