



FOIE GRAS POÊLÉ ET SON TATIN DE CHAMPIGNONS

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Coupez les pommes en petits quartiers et faites les revenir dans une poêle.
- 2 Faites revenir ensemble les girolles et morilles dans la même poêle.
- 3 Pour chaque tatin, disposez 3 tranches de pommes circulairement. Puis ajoutez les girolles et les morilles sur les pommes. Répétez l'opération pour chaque tatin.
- 4 Dans une poêle, saisissez les escalopes de foie gras 1 minute de chaque côté puis réservez sur un papier absorbant.
- 5 Salez et poivrez.
- 6 Dressez les escalopes.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 escalopes de foie gras de canard cru du Sud-Ouest à poêler Labeyrie,
- 2 pommes,
- 50g de girolles Labeyrie
- 50g de morilles,
- Fleur de sel et poivre.