



FOIE GRAS POËLÉ ET SON CRUMBLE DE COINGS

ETAPES DE PRÉPARATION :

POUR 4 PERSONNES :

- 1 foie gras de canard cru du Sud-Ouest pour terrine ou escalopes Labeyrie,
- 2 coings,
- 2 échalotes,
- 30g de beurre,
- 4 petites tranches de pain d'épices spécial foie gras Labeyrie,
- Fleur de sel et poivre.

- 1** Faites cuire les coings dans de l'eau salée pendant 15 à 20 minutes. Pelez les coings et enlevez les coeurs. Coupez les coings et le pain d'épices en dés de 5mm.
- 2** Faites fondre les échalotes hachées dans 10g de beurre puis ajoutez les dés de pain d'épices et de coing.
- 3** Coupez 8 à 10 tranches de foie gras de 2cm d'épaisseur, dans la largeur du foie.
- 4** Dans une poêle, saisissez les escalopes de foie gras 1 minute de chaque côté puis réservez sur un papier absorbant. Salez et poivrez.
- 5** Dressez les escalopes puis parsemez de crumble. Servez.