

Fiche recette

Aumônière de foie gras aux pommes



Ingrédients pour

4 personnes

- 4 tranches de 80 g de foie gras frais
- 4 crêpes
- 2 pommes Golden
- 20 g de beurre
- 1 c. à café de miel liquide
- 1 pique en bois par crêpe



Temps >>

Préparation

15 min

Cuisson

10 min

Préparation

- Préchauffez le four Th6 (200°C).
- Epluchez et taillez les pommes en quartiers. Faites-les saisir à sec dans une poêle chaude, rajoutez le beurre.
- Une fois dorées, ajoutez le miel, 3 c. à soupe d'eau.
- Laissez cuire 5/6 min à feu doux.
- Faites cuire les 4 tranches de 80g de foie gras frais 1 min sur chaque face dans une poêle très chaude à sec, et assaisonnez sur chaque face. Déposez-les sur un papier absorbant.
- Étalez les 4 crêpes sur une planche. Répartissez un peu de pomme sur chaque. Posez une tranche de foie gras dessus. Refermez délicatement en formant un petit panier. Fermez l'aumônière avec une pique en bois. Et le tour est joué !
- Vous pouvez les réchauffer 4 à 5 min au four.

Astuce : découpez un rond de papier alimentaire et le déposer sous les aumônières pour ne pas les abîmer en les sortant avec une spatule.