

Foie gras poêlé au confit de mendiants



Foie gras poêlé au confit de mendiants

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1 foie gras de canard cru de 600 g
2 pommes
2 abricots secs
2 figues sèches
20 g de raisins secs
1 datte
1 pruneau dénoyauté
10 g d'écorce de citron et d'orange confits
10 g d'angélique confite
30 g de cerneaux de noix
30 g d'amandes émondées
200 g de sucre cristallisé
25 cl de gewurztraminer
5 cl de vinaigre de cidre
1 pincée de cannelle en poudre
quelques graines de cardamome
1 anis étoilé
sel
poivre du moulin

Préparation

Dans un plat creux, mettez les figues, abricots, raisins, datte, pruneau, écorces de citron et d'orange coupées en dés, l'angélique et les épices. Arrosez de vin, laissez macérer 2 h.

Pelez et coupez les pommes en dés. Dans une casserole, mélangez le vinaigre, le sucre et les dés de pomme. Faites bouillir et laissez frémir 3 min. Ecumez et ajoutez les fruits secs avec le vin de marinade. Portez de nouveau à ébullition. Laissez frémir 5 min en remuant. Baissez le feu, écumez et ajoutez les noix et amandes. Mélanguez et laissez confire 20 min. Réservez à couvert au chaud.

Faites chauffer une poêle. Saisissez le foie coupé en 12 tranches régulières quelques secondes sur une face, retournez-les sans les piquer, et saisissez l'autre face. Salez et poivrez. Répartissez le confit de mendiants tiède dans des assiettes, disposez le foie gras et servez.

Le bon accord vin

un porto

Notes personnelles