



À TABLE EN LOIRE

LOIRE GOURMANDE

MENU GOURMAND

L'entrée

Croustillant de foie gras aux poires caramélisées,
réductions de vin rouge et balsamique



Ingrédients pour 4 personnes

4 feuilles de brick

2 poires

160gr de foie gras mi cuit

30gr de beurre

2 cœurs de salade

3 cuillères à soupe de jus de citron

25cl de vin rouge

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Recette

Préchauffez le four à 175°C. Badigeonnez les feuilles de brick de beurre fondu. Placez-les sur des coupelles de manière à ce qu'elles épousent bien leur forme. Mettez au four environ 10 minutes, pour que les bricks soient dorés.

Épluchez les poires, coupez-les en quartiers et faites les cuire dans une casserole avec un peu d'eau et du jus de citron. Une fois cuites, préparez un caramel, trempez les poires dedans, égouttez et laissez refroidir de côté.

Mettez le vin rouge assaisonné de sel, poivre et sucre (une pincée) dans une casserole et laissez réduire de trois-quarts à feu vif puis ajoutez la cuillère de vinaigre. Mélangez et retirez du feu.

Enlevez les bricks des coupelles et placez-les dans les assiettes. Répartissez dans chacune d'elles des quartiers de poires et du foie gras coupé en tranches nappé harmonieusement d'une cuillerée de sauce

Servir avec une salade.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE TERROIR