

Recette Parfait de foies de volaille façon foie gras aux pommes du Limousin par Cyril Lignac



TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

600 g de foies de volaille bien nettoyés des fils et nerfs
300 g de beurre demi-sel
3 échalotes épluchées
10 cl de Porto rouge
1 cuillère à soupe de Madère
1 cuillère à soupe de Cognac
6 tranches de pain grillé
1 cuillère à soupe de noisettes concassées et torrifiées
Sel fin et poivre du moulin
Pour les pommes :
3 Golden AOP
15 g de beurre demi-sel
1 cuillère à soupe de miel

LA RECETTE

Émincer les échalotes.

Couper en deux les foies de volaille.

Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre, déposer les échalotes et les faire suer sans coloration. Ajouter les foies, assaisonner de sel et poivre, faire caraméliser. Verser le Porto et le Madère. Faire réduire et laisser le liquide devenir sirupeux. Verser le contenu de la poêle dans le bol du mixeur et ajouter le reste du beurre. Mixer jusqu'à obtenir une purée lisse. Ajouter le Cognac. Mettre dans une terrine en verre et réserver au frais.

Couper les pommes en quartiers, enlever le cœur. Dans une poêle, faire colorer le beurre et ajouter les pommes. Laisser colorer puis verser le miel. Continuer à caraméliser. Réserver dans un plat.

Sortir le parfait, déposer les pommes et parsemer de noisettes. Servir avec le pain grillé.

