



Foie Gras Poêlé, pomme panais

Ingédients pour 8 personnes:

- 500 g de pommes
- 500 g de panais
- 1 échalote
- 640 g de foie gras de canard
- Epice du Chef
- 1 litre de Fond de blanc de volaille
- $\frac{1}{2}$ litre de crème liquide
- Croutons de pain très fins

Eplucher les panais, les pommes et l'échalote, récupérer 4 panais les couper en 2, les faire cuire et glacer au beurre et à l'eau. Mélanger le reste des panais, la pomme et l'échalote, faire revenir au beurre sans coloration. Mouiller au fond de blanc de volaille, et crémer.

Mixer et passer au chinois.

Trancher le foie gras en pièce de 80 g.

Faire chauffer les demi panais et les disposer en fond d'assiette creuse, ajouter le crémeux, et poêler les tranches de foie gras dans une poêle chaude 1 min sur chaque face.

Tailler des tranches de pain très fines, les passer au four et disposer sur le plat puis servir le tout à vos amis.

Bonne dégustation !