



Foie gras

accompagné d'une compotée d'ananas et de pomme grenade, beurre de caviar Prunier « Malossol »

C'est dans l'ancienne Egypte, dès 2500 av. J.-C., que fut mis au point le procédé consistant à engraisser les oiseaux, un mets fin à l'époque. Plus tard, les Romains utilisèrent des figues pour nourrir les volailles, et c'est ainsi que le terme « foie gras » apparut pour la première fois pour nommer un aliment distinct. En effet, le terme latin *iecur ficatum* vient de *iecur*, qui signifie foie, et de *ficatum*, dérivé de *ficus*, la figue.



SUGGESTION DU VIN :

S'accompagne idéalement d'un Gewürztraminer alsacien vendanges tardives.



Foie gras

accompagné d'une compotée d'ananas et de pomme grenade,
beurre de caviar Prunier « Malossol »



Ingrédients :

30 g de beurre de caviar Prunier « Malossol »
(voir la recette page 70)
1 foie gras d'oie au torchon (280 g)
350 g d'ananas
1 grenade

6 cs d'eau
4 cs de sucre
3 cs de vinaigre balsamique blanc
100 g de croquant aux noisettes
8 tranches de pain de mie



1. Couper l'ananas en petits dés, mettre 100 g de côté. Dénoyer la grenade.



2. Dans une casserole, réduire le sucre jusqu'à obtention d'un caramel clair. Ajouter les dés d'ananas, déglacer au vinaigre balsamique blanc et réduire le tout. Mélanger le reste des 100 g d'ananas en dés avec les grains de grenade. Une fois le tout cuit dans la casserole, mélanger finement. Si la compote est trop liquide, la réduire encore une fois jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Enfin, ajouter le reste des fruits et laisser refroidir.



3. Couper en tranches uniformes le foie gras cuit au torchon.
Broyer les noisettes au mortier et en recouvrir les bords du foie gras.



4. Griller les toasts.
Découper les bords et couper le pain de mie en quatre.
Tartinier le pain de mie de beurre de caviar Prunier « Malossol ».



5. Dresser les assiettes de manière esthétique, par exemple :
Ajouter un trait de compote sur la partie avant de l'assiette.
Placer délicatement le foie gras à gauche de l'assiette et le pain de mie à droite.
(Les autres quartiers de pain de mie peuvent être ajoutés à part.)