



Millefeuille de foie gras aux pommes

03/01/2017 à 11h18

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 400 g de foie gras de canard des Landes label rouge
- Fleur de sel, poivre noir au moulin

Pour la sauce

- 10 cl de Xeres vieux
- 50 g de miel de sapin
- 5 cl de porto
- 10 g de cinq-épices
- 1 clou de girofle
- 1 petite feuille de laurier
- 1 brin de thym citronné
- 1 gousse d'anis étoilé (badiane)
- 20 cl de jus de canard dégraissé ou de bouillon de volaille dégraissé

Pour la garniture

- 4 pommes Belchard ou, à défaut, Golden
- 1 cuillère à soupe rase de miel de sapin
- 30 g de roquette ou de corne de cerf
- 2 cuillères à soupe de vinaigrette de noisette
- Sel, fleur de sel, poivre du moulin

Préparation :

- A l'aide d'un couteau dont la lame est trempée régulièrement dans de l'eau très chaude, détaillez le foie gras en tranches de 50 g chacune, de 1,5 à 2 cm d'épaisseur. Réservez au frais. Lavez la salade prévue pour la garniture et réservez au frais;
- Pour la sauce, faites un caramel avec le miel et le vinaigre dans une petite casserole à fond épais. Déglacez avec le porto. Portez à ébullition, flambez, puis ajoutez les aromates et les épices. Faites cuire doucement pendant 5 minutes, puis versez le jus de canard ou le bouillon de volaille et faites réduire d'un tiers. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud;
- Pendant ce temps, pelez et évidez les pommes, détaillez-les en huit rondelles de 2 cm d'épaisseur chacune. Versez la cuillère de miel de sapin dans une grande poêle antiadhésive et faites chauffer; quand il est caramélisé, déposez les rondelles de pommes à l'intérieur et faites-les cuire pendant 2 minutes de chaque côté. Égouttez-les sur une grille et réservez;
- Salez et poivrez les escalopes de foie gras. Saisissez-les rapidement dans une poêle très chaude en les faisant colorer sur chaque face. Égouttez-les sur une grille;
- Assaisonnez la salade avec la vinaigrette de noisette et répartissez-la sur des assiettes de service. Placez au centre une tranche de pomme, puis, par-dessus, une tranche de foie gras. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients sur les quatre assiettes de service. Saucez autour avec le caramel et servez.