



FOIE GRAS POELE, POMMES ROTIES, VINAIGRE DE FRAMBOISE

INGREDIENTS

•Les pommes rôties

- 3 pommes du Domaine de La Ferrandière
- 50 g de beurre
- 15 g de sucre
- 40 g de cerneaux de noix

La réduction de vinaigre

- 50 g de vinaigre de framboise
- 35 g de sucre

Le foie gras

- 500 g de foie gras du Sud-Ouest (IGP) déveiné et dénervé
- 20 g de farine
- Sel et poivre

Finition

- Fleur de sel



ACCORD MET ET VIN

CHÂTEAU LAURIGA Rivesaltes Ambré Hors d'Âge

RECETTE

Les pommes rôties

- Lavez les pommes, épluchez-les, puis taillez-les en deux dans la largeur. Faites-les colorer dans une poêle avant d'ajouter le sucre et le beurre, puis, terminez la cuisson au four à 160 °C pendant 10 min environ. Ajoutez les noix dans le même récipient en fin de cuisson.

La réduction de vinaigre

- Versez le vinaigre de framboise dans une casserole, ajoutez 35 g de sucre et faites réduire à petit feu, jusqu'à obtenir une consistance mielleuse – comptez environ 25 min.



FOIE GRAS POELE, POMMES ROTIES, VINAIGRE DE FRAMBOISE

INGREDIENTS

Les pommes rôties

- 3 pommes du Domaine de La Ferrandière
- 50 g de beurre
- 15 g de sucre
- 40 g de cerneaux de noix

La réduction de vinaigre

- 50 g de vinaigre de framboise
- 35 g de sucre

Le foie gras

- 500 g de foie gras du Sud-Ouest (IGP) déveiné et dénervé
- 20 g de farine
- Sel et poivre

Finition

- Fleur de sel



ACCORD MET ET VIN

CHÂTEAU LAURIGA Rivesaltes Ambré Hors d'Âge

RECETTE

Le foie gras

- Taillez des tranches de foie gras de 80 g par personne environ. Assaisonnez-les, puis passez-les dans la farine sur toutes leurs faces. Supprimez l'excédent de farine. Faites-les cuire dans une poêle bien chaude sans matière grasse, environ 3 min sur chaque face. Laissezles reposer 2 petites min sur du papier absorbant, afin qu'elles rendent un maximum de gras.

Dressage

- Rectifiez l'assaisonnement du foie gras avec de la fleur de sel. Disposez dans chaque assiette une tranche de foie gras avec un trait de réduction de vinaigre de framboise. Déposez à côté ½ pomme rôtie et dégustez chaud