

CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT - DOMAINE RIETSCH

ENTREE

FOIE GRAS POÊLE ET CHUTNEY DE POMMES



Ingrédients pour 6 personnes :

1 foie gras frais
 1/2 cuillère à café d'épices pour pain d'épices
 2 pommes (gala, chantecler, pink lady...)
 6 dattes sèches moelleuses
 1/2 grenade
 1 citron vert
 20 g de gingembre frais
 50 g de cranberries séchées (ou canneberges en français !)
 50 g de sucre pour confiture (Confisuc)
 piment d'Espelette

Préparation :

1. Préparez le chutney : pelez les pommes et coupez-les en gros cubes. Dénoyautez les dattes et hachez-les grossièrement. Détachez les graines de la demi-grenade.
2. Rincez le citron, râpez son zeste au-dessus d'une casserole puis coupez-le en deux et versez son jus dans la casserole.
3. Ajoutez-y le gingembre râpé, le sucre, les pommes, les dattes et les cranberries. Salez légèrement. Laissez cuire sur feu vif **10 minutes**, en remuant souvent : le mélange doit être un peu confit. Retirez du feu et ajoutez la grenade. Votre chutney est prêt !
4. Préparez le foie gras : coupez-le en tranches épaisses en retirant les plus gros nerfs. Mélangez les épices et beaucoup de poivre. Parsemez-en les tranches de foie gras, sur chaque face.
5. Juste avant le service : faites chauffer une poêle et laissez-y cuire les tranches de foie gras **une minute** de chaque côté, sur feu vif : elles doivent être caramélisées.
6. Parsemez le foie gras de fleur de sel, et le chutney de quelques pincées de piment d'Espelette.
7. Servez les tranches de foie sans attendre, accompagnées de chutney.