TRANCHES DE SUPRÊMES SOUFFLÉS POÊLÉES, *foie gras, & pomme caramélisées*

Entrée	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	45 MIN	40 MIN

INGRÉDIENTS

- **4 suprême soufflées nature Saint Jean**
- 4 belles tranches de foie gras à poêler
- 4 pommes
- 30g de beurre
- 1 pomme granny smith
- 6 tranches de pain d'épices
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de vinaigre de cidre
- 10g de pâte de coings
- Sel, poivre
- Pousse épinards

RECETTE

Préparation

- Éplucher les pommes, vider le centre puis couper en 6 quartiers identiques. Dans une poêle faire caraméliser légèrement 50g de sucre puis ajouter les pommes et le beurre. Cuire doucement à couvert 5 minutes en remuant constamment, débarrasser pour le dressage.
- Dessécher des tranches de pain d'épice au four à 140°C pendant 20 minutes. Passer au mixeur pour obtenir une fine poudre. Réserver.
- Découper une julienne de granny smith. Réserver.
- Couper le foie gras en gros cubes, poêler chaque face sans matière grasse dans une poêle bien chaude. Directement après cuisson, paner les cubes avec la poudre de pain d'épices. Couper les suprêmes soufflés en biseaux, les faires rissoler au beurre dans une poêle pendant une dizaine de minutes.
- Réaliser une vinaigrette : placer dans un bol l'huile, le vinaigre de cidre, la pâte de coings, le sel et le poivre. Bien émulsionner.
- Dans une assiette creuse, déposer 3 tranches de foie gras poêlé pané, les tranches de suprêmes soufflés puis les pommes caramélisées. Déposer des feuilles d'épinard et des bâtonnets de pomme, arroser de vinaigrette de coing. Servir immédiatement.