

## Bavarois de Foie Gras aux Pommes



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

60 g de foie gras cru  
1 pomme fruit  
1 bâton de cannelle  
5 g de gélatine  
100 g de crème fraîche  
5 cl de madère  
sel et poivre

Escaloper le foie gras, les passer dans la farine puis les poêler rapidement dans une poêle chaude sur les deux faces, saler et poivrer.

Passer les escalopes au moulin à légumes (grille fine). Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, déglacer la poêle avec le madère et y dissoudre les feuilles de gélatine. Mélanger le déglacage à la purée de foie gras.

Fouetter la crème en chantilly, mélanger délicatement avec la purée de foie gras et remplir les cercles ou verrines, mettre aussitôt au réfrigérateur jusqu'à la prise.

Couper la pomme en petits dés, sauter à la poêle au beurre, saler et poivrer. Avec la moitié des pommes, faire des petits chaussons avec de la pâte feuilletée et mettre le restant dans des petites cuillères.