LABEYRIE

ASTRO FOOD

BLOCS DE FOIE GRAS SUR BRIOCHES PERDUES

INGRÉDIENTS :

POUR 6 PERSONNES :

- 1 bloc de Foie Gras de Canard Labeyrie
- 2 cuillères à café de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 20g de sucre
- 200 ml de lait
- 6/7 abricots
- Un pain brioché
- De l'estragon
- Poivre concassé

PRÉPARATION :

- Dans un bol et à l'aide d'un fouet, mélanger les œufs, le lait et le sel puis tremper généreusement les tranches de brioches découpées en lamelles assez épaisses.
- Préparer une poêle beurrée à feu doux, faites dorer les tranches de brioche préalablement plongées dans la préparation au lait.
- Laisser les dorer 3 minutes de chaque côté. Puis découper les de sorte à reproduire un cercle de petite taille.
- Beurrer de nouveau la poêle et verser-y le sucre, une fois le sucre fondu ajouter-y les abricots et faites-les cuire 10 mins afin qu'elles caramélisent.
- Disposer les toasts dans une assiette, poser-y une tranche d'abricot poêlé et un rectangle du Foie Gras de Canard Labeyrie que vous aurer prédécoupé.
- Pour assaisonner, ajouter du sel et du poivre selon vos goûts et agrémenter de thym frais.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD