



A la Table d'Hôtes



A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,

notre **VINAIGRE DE CIDRE bio AUX PISTILS DE SAFRAN**
ou nos **VINAIGRES AROMATISES bio A LA FRAMBOISE OU AUX MURES**

- pour compléter d'une petite touche personnelle nos assaisonnements,...
- pour déglacer une viande, un poisson ou des crustacés...
- pour déglacer des pommes ou des poires (vinaigre aux Pistils de Safran) en accompagnement d'un foie gras...

Tatin de Foie Gras



Ingrédients: 200g de foie gras poêlé, 1/2 pomme golden, 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise*, 10g de beurre, 2 disque de pâte feuilletée de 10cm de diamètre, roquette pour l'accompagnement avec du vinaigre balsamique, sel et poivre du moulin.

Cuire au four à 200°C pendant 20 minutes vos disques de pâte. Pour éviter qu'ils ne gonflent, déposer une feuille de papier sulfurisé dessus avec une plaque plus lourde.

Eplucher la pomme et émincer-la finement. Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et ajouter les pommes. Laisser caraméliser 2 minutes et déglacer avec le vinaigre de framboise*. Disposer au fond d'un moule les pommes.

Couper en deux escalopes le foie gras, assaisonner-les et dans une poêle très chaude les poêler des deux côtés juste pour qu'elles se colorent! Disposer les foies gras sur les pommes et déposer le disque de pâte feuilletée cuit sur chaque moule. Faire réchauffer 3 minutes à four chaud environ 200°C puis démouler.

Dresser avec un bouquet de roquette et quelques framboises fraîches. Servir rapidement.

* peut être avantageusement remplacé par le vinaigre aux Pistils de Safran

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits