



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Verrine de foie gras, pommes et poires caramélisées au Calvados

C'est une petite verrine que je fais souvent car elle est toujours très appréciée, elle est aussi rapide et facile à réaliser. On peut la réaliser avec uniquement des pommes ou des poires ou comme ici un mix des deux.



INGREDIENTS : 6 personnes

1 pomme (Jonagold)
1 poire (Doyenné)
150 g de foie gras mi-cuit
1 c à s de beurre
2 c à s de sucre roux
2-3 càs de Calvados
Quelques spéculoos

PREPARATION :

Mixer les spéculoos pour les réduire en miettes.
Eplucher la pomme et la poire. Les couper en petits dés.
Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire cuire et caraméliser les dés de pomme et poire avec le sucre. Déglace avec le Calvados. Laisser refroidir.
Découper le foie gras en petits dés.
Dans une verrine, répartir les dés de pomme et poire, dés de foie gras, et terminer par la chapelure de spéculoos.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>