

Crumble de Foie Gras

2 lobes de foie gras frais ou décongelé (de bonne qualité)
3 pommes tenant bien à la cuisson
4 figues fraîches
une poignée de raisins secs
sel, poivre
2 échalotes
une cuillère à café de 5 épices
beurre clarifié (ou beurre de cuisson)
un petit verre de cognac

Quelques heures avant de faire le crumble, faire macérer le foie gras dans le cognac assaisonné de fleur de sel et de poivre, après l'avoir dénervé si nécessaire Ne pas hésiter à saler, le foie gras est assez épais.



Dans une poêle faire chauffer la matière grasse. Mettre les échalotes épluchées et émincées à fondre très doucement Ne pas laisser colorer. Lorsqu'elles sont fondues les disposer au fond de la tourtière.

Eplucher et découper les pommes en 8 morceaux chacune. Mettre à dorer dans la même poêle. Rajouter un peu de beurre si nécessaire. Rajouter le cognac de macération. Lorsqu'elles ont pris un peu de couleur, les mettre dans la tourtière sur les échalotes.

Refaire la même opération avec les figues épluchées et coupées



Trancher le foie gras en petites escalopes et mettre à cuire dans la poêle. Pas besoin de matière grasse, le foie gras se suffit à lui-même !!!

Faire rapidement un aller-retour, ça frit et fond rapidement. Déposer les escalopes sur les ingrédients déjà dans la tourtière. Saupoudrer d'environ 5 pincées de 5 épices chinoises (au goût anisé). Goûter pour ajuster la saveur à votre goût.



Préparer le « Crumble » proprement dit :

Mélanger 180 g de farine, avec 80g de poudre de noisettes ou d'amandes. Découper 150g de beurre en petits morceaux et mélanger de façon à obtenir une pâte grumeleuse. Ajouter sel, poivre Pour améliorer le crumble on peut ajouter à la pâte des graines de sésame ou de pavot ou des pistaches , selon son inspiration.

Répartir sur la pâte et mettre au four préchauffé à 180°C(th 6) pendant 30mn.



Se déguste tiède ou froid. Servir accompagné d'une salade au vinaigre balsamique.