

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Difficulté : Facile



Foie gras poêlé, milk shake à l'orange

> Préparation

- Presser les oranges, mettre le jus dans une casserole et faire réduire de moitié, ajouter le Cointreau, laisser refroidir, incorporer la crème et le lait, mettre dans un siphon.
- Trancher le pain d'épices en tranches très fines, le colorer au four à 220° pendant une minute et laisser refroidir.
- Couper 4 tranches de foie gras d'une belle épaisseur cuire dans une poêle très chaude 2 mn sur chaque face.
- Dans une assiette creuse, mettre le milk shake à l'orange, disposer le pain d'épices croustillants et au dernier moment, disposer le foie gras chaud.

Ingrédients

- 400 gr de foie gras
- 5 oranges
- 250 gr de crème
- 250 gr de lait
- pain d'épices
- 4 cl de Cointreau