



POUR LE CHUTNEY

- 1/4 d'oignon rouge
- 1 gousse d'ail blanc de Lomagne
- 10 abricots
- 1/2 càc de graines de coriandre
- 5 càs de cassonade
- 1 càs de vinaigre de vin blanc

- Épluchez l'ail blanc de Lomagne ainsi qu'1/4 d'oignon rouge, puis émincez-les finement.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'ail et les oignons avec un peu d'huile d'olive. Dès qu'ils commencent à devenir translucides, ajoutez la cassonade et laissez caraméliser quelques instants.
- Ajoutez les abricots coupés en dés et le vinaigre de vin blanc. Portez à ébullition, puis laissez cuire 40 minutes à feu doux.
- Remplissez vos pots à confiture, puis retournez-les pour créer un vide. Laissez refroidir.

Brioche perdue
FOIE GRAS POËLÉ
AUX FRUITS SECS
& CHUTNEY D'ABRICOTS...



POUR 4 PERSONNES

POUR LA BRIOCHE PERDUE
AU FOIE GRAS

- 4 tranches de brioche
- 4 tranches de foie gras du Gers
- 1 bouteille de Floc de Gascogne blanc
 - 2 jaunes d'œufs
 - 1/2 pomme Granny
 - quelques pistaches
 - quelques noisettes
- Quelques brins de thym frais
- Fleur de sel et poivre du moulin

Brioche perdue et foie gras

- Détaillez une demi pomme Granny en dés. Faites torréfier les pistaches et les noisettes, quelques minutes dans une poêle. Réservez.
- Coupez 4 tranches épaisses dans la brioche (4 cm environ). Trempez chaque tranche dans le Floc de Gascogne blanc, égouttez légèrement puis répéter l'opération cette fois dans le jaune d'œuf. Faites chauffer une poêle avec 10 g de beurre. Saisissez les tranches de chaque côté jusqu'à obtention d'une jolie coloration. Réservez.
- Coupez le foie gras en tranches épaisses (2 bons centimètres) et saisissez-les quelques secondes de chaque côté dans une poêle bien chaude. Placez les tranches sur une feuille de papier absorbant puis assaisonnez d'un tour de moulin à poivre et d'un peu de fleur de sel.
- Placez une tranche de brioche dans les assiettes, ajoutez quelques feuilles de jeunes pousses d'épinard et déposez le foie gras poêlé.
- Disposez harmonieusement les dés de granny, les pistaches et les noisettes légèrement concassées et quelques brins de thym frais.
- Servez sans attendre avec le chutney d'abricots, et accompagnez cette entrée d'un verre de Floc de Gascogne très frais.