

MARBRÉ DE FOIE GRAS POIRES ET FILET DE CANARD

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de repos : 48 heures

Ingrédients:

- FOIE GRAS DE CANARD	400g
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	1/2
- POIRE(S) AU SIROP	1 petite boîte
- MIEL	2 c à soupe (liquide)
- VINAIGRE DE CIDRE	1 c à soupe
- POIVRE	mélange de 3 poivres
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- SEL	

Recette:

- Taillez le foie en tranches. Mettez-les au congélateur pendant 5 à 10 minutes.
- Dégraissez et hachez le magret fumé.
- Tapissez une terrine de film plastique.
- Dans un caquelon, faites caraméliser le miel. Ajoutez les poires coupées en fines lamelles et laissez dorer un peu. Poivrez et ajoutez le vinaigre.
- Poêlez les tranches de foie sans les colorer 10 secondes de chaque côté.
- Dans la terrine, superposez en alternant le foie parsemé de sel, de 3 poivres et de sucre, ensuite le magret fumé et enfin les lamelles de poires.
- Tassez bien le tout (si nécessaire, ajoutez un poids sur le dessus) et placez au frigo pendant au moins 48 heures.
- Au moment de servir, coupez en tranches, parsemez d'un peu de sel et de poivre.

