

FOIE GRAS GAILLARD



Ingrédients :
pour 8 personnes
200 gr de farine
3 œufs
1 sachet de levure chimique
10 cl de crème liquide
10 cl de lait
50 gr de raisins secs
2 cl de Calvados
200 g de foie gras de canard mi-cuit
sel poivre
1 pomme

Recette :

Couper le foie gras en cube.
Peler et ôter le cœur de la pomme, La couper en petits dés.
Faire gonfler les raisins secs dans le Calvados pendant 15 minutes environ. Ensuite les égoutter et rouler les trois ingrédients dans un peu de farine, les secouer.
Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les œufs battus puis incorporer le lait et la crème liquide. Saler, poivrer.
Ajouter dans la pâte les raisins secs, les dés de pomme et foie gras.
Bien mélanger le tout.

Beurrer et fariner un moule à cake.
Y verser la préparation
Enfourner 40 minutes environ à température moyenne.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Se déguste froid accompagné d'une salade verte en entrée ou en appétitif.



Nous faisons partie du réseau
"Bienvenue à la ferme"
marque nationale déposée et
agrée par les chambres d'agriculture

www.foiegras-gaillard.fr