

Toast de foies de volaille aux framboises, vinaigre de Xéres, tombées d'épinards au beurre, salade de betterave, basilic

Recette pour 4 personnes

Description

Rien de tel pour souhaiter manger sur le pouce, un abat de volaille saisi et agrémenté de framboise dans une réduction de gastrique.

Le tout, accompagné de bébé épinard tombé au beurre, déposé sur une tranche de pain de campagne.

Coupez la tranche en trois ou quatre morceaux, vous obtiendrez des tapas.

L'astuce du chef

Des temps vous sont donnés au niveau des cuissons, portez une attention quand même lors des cuissons chez vous. Chaque four à sa propre personnalité, certain, sont plus puissant, restez vigilant.

Ingrédients

Foies de volaille

- 12 Unité(s) Foie de volaille
- 2 Unité(s) Échalote française
- 100 Ml Vinaigre de xérès
- 150 Gr Framboises congelées
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Épinards et Betterave

- 0.50 Sachet(s) Bébés épinards
- 4 Petit(e)(s) Betteraves rouges
- 1 Unité(s) Oignon
- 30 Ml Vinaigre de vin rouge
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Finition, Montage

- 8 Feuille(s) Basilic
- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain de campagne
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez l'oignon et l'émincer finement.

Épluchez et ciselez finement les échalotes.

Sur une plaque de four, étalez les tranches de pain de campagne, arrosez, d'un filet d'huile d'olive, ajoutez sel et poivre du moulin, enfournez, durant 6 à 8 minutes.

Foies de volaille

Dans un récipient, mélangez les foies de volaille, le vinaigre de Xérès, sel et poivre.

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites saisir les foies de volaille, afin d'obtenir une belle coloration. Ensuite, baissez le feu, ajoutez les échalotes, les framboises et laissez mijoter à feu doux.

Épinards et Betteraves

Épinards

Dans une poêle bien chaude avec de l'huile et une noisette de beurre, faites tomber les épinards. Assaisonnez les épinards, puis les réserver au chaud.

Salade de Batterave

Dans un bol, mélangez les quartiers de betterave, un bon filet d'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge, les oignons émincés, le sel et le poivre. Laissez l'ensemble mariner dans le réfrigérateur.

Montage et finition

Façon Tapas

Tranche de pain de campagne grillé, recouvert d'un lit d'épinard, les foies de volaille aux framboises, déposez les quartiers de salade de betteraves aux oignons, finalisez avec des feuilles de basilic.

Façon Assiette

Déposez un lit d'épinard au centre de l'assiette, déposez les foies de volaille aux framboises, ajoutez les quartiers de salade de betteraves aux oignons. Finalisez avec des feuilles de basilic et des morceaux de toast de pain de campagne.

Bon appétit!