

Brioche perdue de foie gras au camembert

Pour 6 personnes
Préparation 50 min

Préparation

- La veille, saupoudrer généreusement le lobe de foie gras avec la poudre de 4 épices, colorer vivement dans un sautoir et passer le lobe 5 min dans un four préalablement chauffé à 180°C. Le débarrasser de sa graisse et l'envelopper dans un film alimentaire. Stocker au frais.
- Préparer les pickles d'oignons et de pommes. Chauffer simultanément dans deux casseroles, les deux vinaigres additionnés chacun de 100 g de sucre. Porter à ébullition et verser respectivement sur les pétales d'oignons rouges et sur les fines tranches de pommes coupées à la mandoline. Couvrir et réserver à température ambiante.
- Préparer un appareil à pain perdu. Tremper généreusement les tranches de brioches dans cet appareil et les faire colorer sur chaque face dans un beurre moussant. Réserver.
- Au moment du service préchauffer le four à 180°C. Réchauffer les tranches de brioches durant 5 à 10 min. Garnir chacune d'entre elles d'une cuillère à soupe de marmelade, 60 g de camembert coulant débarrassé de sa croûte, 2 pickles d'oignons et pommes et 2 fines tranches de foie gras assaisonnées de cristaux de sel et poivre du moulin. Décorer avec quelques pluches d'herbes fraîches et une quenelle de glace au pain d'épice.

Ingrédients

- 6 tranches épaisses de brioche artisanale

Appareil à pain perdu

- 1 foie gras cru éveiné
- 50 g de poudre de 4 épices
- Sel de maldon et poivre du moulin
- 50 g de beurre doux président

- 1 camembert
- 2 oignons rouges
- 2 pommes granny-smith
- 250 ml de vinaigre de cidre et 250 ml de vinaigre de vin rouge
- 200 g de sucre
- 6 cuillères à soupe de marmelade de pommes
- Herbes fraîche (coriandre, cerfeuil ou pluches de céleri-branche)
- Glace au pain d'épices