

*Entrées froides à la viande*

# Mille-feuille de foie gras et pousses d'épinard, condiment poire-vanille



**35 min** **30 min** **5 min** **0** **515**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients

200 g **Foie gras mi-cuit**  
 2 **Poire**  
 100 g **Pousses d'épinard**  
 1 **Gousse(s) de vanille**  
 4 tranche(s) **Pain d'épices**  
 60 g **Pistaches**  
 2 c. à soupe **Miel**  
 15 g **Sucre roux**  
 15 g **Beurre**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Peler les poires à l'aide d'un économe. Couper le pédoncule et la base avec un couteau d'office. Vider le trognon par le dessous de la poire à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 2 Couper les poires en fines tranches dans le sens de la hauteur avec un couteau d'office. Tailler ensuite en petits dés. Débarrasser les dés de poires dans un saladier à l'aide d'une spatule.
- 3 Avec un couteau éminceur, hacher grossièrement les pistaches. Réserver dans un bol.
- 4 Inciser la gousse de vanille avec un couteau d'office et gratter les graines avec la lame. Les réserver dans un ramequin.
- 5 Fendre en quatre la gousse de vanille dégrénée et réserver pour le dressage.

## Étape 2

### Cuisson des poires

- 1 Mettre du beurre à chauffer dans une poêle.

- 2 Lorsqu'il mousse, ajouter les dés de poires et les faire revenir en remuant la poêle.
- 3 Verser le sucre roux, le miel et les graines de vanille. Remuer à l'aide d'une spatule. Les poires doivent cuire à peu près 1 minute 30 secondes pour qu'elles restent croquantes.
- 4 En fin de cuisson, ajouter les pistaches concassées et mélanger. Débarrasser dans une passette placée au dessus d'un saladier et laisser égoutter la préparation.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Remplir un verre mesureur d'eau chaude.
- 2 Tailler le pain d'épices en rond avec un emporte pièce.
- 3 A l'aide d'un couteau éminceur trempé préalablement dans l'eau chaude, tailler de fines tranches de foie gras. Plonger le couteau dans l'eau chaude entre chaque découpe. Couper les tranches en deux et réserver.
- 4 Dans une assiette de dressage, disposer un rond de pain d'épice, une demi-tranche de foie gras dessus et des pousses d'épinard.
- 5 Recouvrir d'une deuxième tranche de foie gras, de pousses d'épinard et à nouveau de foie gras. Disposer un peu de poires caramélisées sur le côté de l'assiette.
- 6 Avec une cuillère, verser un peu de jus récupéré dans le saladier disposé sous la passette.
- 7 Décorer avec un morceau de gousse de vanille et servir.