

Marbré de foie gras de canard aux pommes et Loupiac

Ingrédients

- 6 pommes "golden"
- 300 g de foie gras de canard
- 1 cuillère à soupe de gelée claire en poudre
- 25 cl de Loupiac
- 25 cl d'eau
- 1 ramequin transparent (3 cm de hauteur, 25 cm de long et 10 cm de large)
- 1 sachet de salade mêlée
- 6 tomates cerises
- 6 figues fraîches
- Vinaigre de framboise, huile



Préparation de la recette

- Epluchez les pommes "golden" puis les couper en tranches fines.
- Prendre une grande casserole mettre les 25 cl de Loupiac + 25 cl d'eau + la poudre de gelée claire. Remuez le tout avec un fouet pendant dix minutes.
- Jetez les pommes dans cette composition, laissez cuire 10 à 12 minutes. Puis laissez refroidir.
- Mettre au fond du ramequin une couche de pommes puis une couche de tranches fines de foie gras de canard, répétez cette opération plusieurs fois, finir par une couche de pommes.
- Versez le jus de la cuisson des pommes sur le dessus de la préparation en plusieurs fois afin que ce mélange descende bien au fond du ramequin.
- Laissez au réfrigérateur pendant 48 heures, démoulez mettre la salade mêlée, la sauce vinaigrette, le bloc de foie gras dans le milieu, garnir de tomates cerises et de figues fraîches.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 - Loupiac](#)