



BRUSCHETTA CONFÉRENCE, NOIX ET FOIE GRAS

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles tranches de pain au levain
- 4 escalopes de foie gras frais d'environ 1,5 cm
- 2 poires Conférence
- 20 feuilles de pousses d'épinard
- 50 gr de farine de noix torréfiée
- 12 à 15 noix (fraîches en saison de préférence)
- 3 cuillères à café de miel
- 20 cl d'huile de noix de la Maison Bocerno
- Fleur de sel, et poivre de Timut



@LePhotographeduDimanche

Instructions

- Peler les poires et les trancher en carpaccio immédiatement à la mandoline. Les mettre en marinade à base d'huile de noix, miel et poivre de Timut.
Sans mettre en marinade, assaisonner les feuilles d'épinard avec le même mélange.
- Mettre de la farine de noix torréfiée dans le fond d'une assiette et y déposer les escalopes de foie gras sur chaque face.
Déposer les escalopes de foie gras dans une poêle bien chaude et les escaloper 4 minutes sur chaque face. Réserver sur un papier absorbant.
- Pendant ce temps, faire toaster les tranches de pain au levain légèrement beurrées au four.

Dressage

- Disposer les tranches de pain toastées au centre de l'assiette et y déposer en alternance une tranche fine de poire Conférence, une feuille d'épinard et recommencer l'opération.
Déposer l'escalope de foie gras et quelques copeaux de noix fraîche par-dessus si c'est la saison, sinon, quelques noix concassées.
- Verser un filet d'huile de noix et un tour de moulin de poivre de Timut sur la bruschetta tout juste tiède.

À déguster avec une salade de pousses d'épinards toujours assaisonnée d'huile de noix.



Chef Julien SERRI

Magná Pizza

48 rue Notre Dame de Lorette – 75009 Paris