



Pour 6 personnes :

900 g de potiron
20 g de beurre doux
6 tranches de foies gras de canard
2 échalotes
20 cl de crème liquide
¼ de botte de persil
Sel, poivre
60 g de pain d'épice
Eplucher et tailler en dès le potiron,

Dans le bol émincer l'échalote avec une noisette de beurre et une pincée de sel, faire suer 3 mn vitesse 2 température 80, ajouter ensuite le potiron et faire encore suer 1 mn, puis mouiller avec de l'eau à hauteur du potiron et laisser cuire 18 mn vitesse 2 température 80

A la sonnerie ajouter la crème fraîche redonner un coup de bouillon et mixer l'ensemble, rectifier l'assaisonnement

Préchauffer le four à 180°, tailler le pain d'épices en petits dès et laisser sécher pendant 10 mn

Dans une poêle colorer les tranches de foie gras sur les 2 faces

Servir dans des assiettes creuses, ajouter le foie gras poêlé, parsemer de croutons de pain d'épices et de persil plat



La table de Mina



Imprimer la recette