

Pain d'épices, « foie gras » végétal et pommes confites

RECETTE



20 minutes



10 minutes



6 personnes

Ingrédients

- 3 pommes (Gala, Golden, Melrose...)
- 1 c à c de mélange d'épices à pain d'épices Cook
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c à s de vinaigre balsamique à la figue Monari Federzoni
- 1 bocal de Veg'gras* à la truffe
- 1 pain d'épices* du Morvan

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher les pommes, les évider et les couper en quartiers.
2. Verser l'huile d'olive dans une sauteuse, y déposer les quartiers de pommes et les saupoudrer de mélange d'épices pour pain d'épices.
3. Mélanger et cuire environ 8 à 10 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.
4. Déglacer avec le vinaigre balsamique, mélanger et réserver hors du feu.
5. Couper six tranches de pain d'épices et réserver sur un plateau de service.
6. Porter une casserole d'eau à ébullition, puis éteindre le feu.
7. Ouvrir le bocal de Veg'gras et le placer délicatement dans la casserole d'eau.
8. Le maintenir 30 secondes à une minute dans l'eau pour que la paroi du bocal se réchauffe.
9. Décoller le Veg'gras à l'aide d'un couteau à lame fine pour sortir le bloc du bocal.
10. Découper six tranches, les déposer sur le pain d'épices et ajouter les quartiers de pommes.
11. Servir avec une salade de mâche aux noix !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr

biocoop

| Le Fenouil



@fenouilbiocoop