



Burger pomme foie gras cassis

Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon par Gérard Briottet

Escalope de foie gras	1
Pomme	1
Echalote	1

Les étapes

Epluchez une pomme et coupez la en 2 horizontalement et enlever le centre, ce sera votre pain à burger !

Faites dorer votre escalope de foie gras dans une poêle et faites ensuite revenir les pommes dans cette même poêle pour qu'elles soient plus tendres et qu'elles s'imprègnent du goût.

Sur le feu, laissez confire une échalote dans l'équivalent d'un petit verre Crème de Cassis de Dijon Briottet.

Pour le nombre d'étages, on vous laisse choisir !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr