

MARBRE DE POMMES DU LIMOUSIN AOP* ET DE FOIE GRAS

4 personnes



- 4 pommes du Limousin AOP
- 25 cl de vin blanc moelleux, Sauternes, Bergerac, Jurançon...
- 4 feuilles de gélatine alimentaire
- le jus d'un quart de citron non traité
- 180 grs de foie gras d'oie ou de canard mi-cuit ou de bloc
- sel et poivre du moulin

Placer 30 minutes au congélateur le foie gras mi-cuit. Vous le couperez plus facilement.

Dans une casserole en émail ou inox, tiédir le vin, poivrer et saler légèrement, puis y dissoudre les feuilles de gélatine trempées 1 minute dans de l'eau froide et le jus de citron.

Eplucher, épépiner et émincer fin les pommes du Limousin AOP, les verser dans la casserole, porter à ébullition, sortir du feu, couvrir, laisser infuser 30 minutes.

Tapisser le fond d'une terrine d'une couche de pommes du Limousin AOP et gelée, puis de copeaux de foie gras, renouveler l'opération jusqu'à épuisement des denrées en terminant par une couche de pommes et gelée, tasser avec une fourchette, réserver une nuit au réfrigérateur, servir avec une vinaigrette à l'huile de noix et aux noix du Périgord hachées.

Charlou Reynal
Cuisinier en Limousin

Le conseil de Charlou : à déguster avec un verre de Château Pomys - Saint Estèphe AOC - Cru Bourgeois

*Appellation d'Origine Protégée.



Association Pommes du Limousin
Bois Redon – 19230 POMPADOUR
Tel : 05.55.73.31.51 – Mail : info@pomme-limousin.org
Site : www.pomme-limousin.org