



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bocal Foie gras Canard Entier Sud-Ouest (300g)
- 4 madeleines
- 1 botte d'oignons grelots
- 4 c.à soupe de miel liquide
- 20 girolles
- 1 petite botte de ciboulette
- 10 g de beurre, 1 c. à soupe d'huile



Temps >



Préparation
20 min



Cuisson
25 min

Préparation

Caramélisez les oignons : avant pelez-les, conservez-en la moitié entiers et détaillez le reste en lamelles. Mettez les entiers dans une poêle chaude avec 3 c. à soupe de miel et 1/2 verre d'eau. Cuisez-les 10 min sans arrêter de tourner pour les enrober de caramel. Reproduisez la même opération avec les lamelles, ajoutez-y 1 c. à soupe de miel et 2 c. à soupe d'eau et cuisez 4 min. Laissez refroidir.

Préparez les madeleines : posez-les à l'envers, ôtez le chapeau et creusez l'intérieur de chaque madeleine à l'aide d'une petite cuillère. Farcissez-les avec le confit d'oignons.

Poêlez les girolles : d'abord passez-les sous l'eau et égouttez-les., puis cuisez-les dans une poêle chaude avec le beurre et l'huile 6 à 7 min sur feu moyen.

Dressez les assiettes : pour démouler le foie gras passez le fond du bocal quelques secondes sous l'eau chaude puis tranchez-le verticalement. Disposez sur chaque assiette 1 belle tranche de foie gras, 1 madeleine farcie, 5 à 6 champignons, autant d'oignons caramélisés. Décorez avec 3 brins de ciboulette et servez.