

## Mini-gratins de légumes au foie gras



Préparation : 35 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 escalopes de foie gras cru  
800 g de pommes de terre à chair ferme  
2 gousses d'ail  
2 pommes granny-smith  
1 petit céleri-rave  
25 cl de crème fraîche  
20 g de beurre  
80 cl de lait entier  
2 oeufs moyens  
1/2 c à c de muscade râpée  
1 brinde thym  
2 c à s de fleur de sel  
Poivre du moulin

Peler le céleri et le couper en fines tranches. Les mettre dans une casserole avec 10 cl de lait et de l'eau à hauteur. Saler et porter à ébullition. Égoutter aussitôt.

Peler et émincer les pommes de terre et faire de même avec les pommes en les épépinant. Frotter d'ail pelé et beurrer 6 plats à gratin individuels.

Fouetter le reste de lait avec les oeufs, la crème fraîche, l'ail restant haché et le thym effeuillé. Assaisonner de sel, poivre et muscade puis porter à ébullition.

Répartir par couches dans les plats à gratin les pommes de terre, le céleri et les pommes. Napper de la préparation aux oeufs et cuire 50 mn à four préchauffé à 190°.

Une fois les gratins cuits assaisonner les escalopes de foie gras et les cuire 1 mn sur chaque face dans une poêle antiadhésive bien chaude. Les égoutter et les déposer sur les plats à gratin. Parsemer de fleur de sel et de poivre et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Pessac-Léognan

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>