



CHATEAU  
**Thénac**



*Le Blanc Sec de Château Thénac allie complexité et élégance, notes boisées et minérales tout en gardant une belle fraîcheur aromatique.*

 30 MINUTES. POUR: 4 PERSONNES

## Foie Gras Poêlé aux Figues

CRUMBLE AUX NOIX DU PERIGORD



### INGREDIENTS

4 figues, Beurre (2 x 20gr), Miel (20gr), Farine de Blé (30gr), Parmesan (20gr), Cerneaux de Noix (20gr), Poudre d'Amande (20gr), Huile de Noix (10gr), 1 lobe de Foie Gras frais (environ 300gr), Vinaigre Balsamique, Fleur de sel, Sel et Poivre

### PRÉPARATION

**01 LES FIGUES** : Préchauffer votre four à 200°C. Laver et sécher les figues. Couper le pédoncule. Inciser en croix les figues jusqu'au 2/3 du fruit. Mettre les figues dans un plat à rôtir et les arroser d'un filet de miel, un tour de moulin à poivrer et déposer une noisette de beurre au centre du fruit. Enfourner les figues une dizaine de minutes. Arroser à mi-cuisson.

**02 CRUMBLE AUX NOIX** : Malaxer la farine, le beurre, l'huile de noix, le parmesan râpé, la poudre d'amande et les cerneaux de noix concassés jusqu'à obtention d'une pâte. Mouler dans des petits cercles et enfourner à 200°C environ 10 minutes.

**03 RÉDUCTION BALSAMIQUE** : Faire réduire dans une casserole 15cl de vinaigre Balsamique pendant quelques minutes jusqu'à ce que la consistance ressemble à celle du miel.

**04 LE FOIE GRAS** : Trancher 4 escalopes de Foie Gras frais d'un centimètre d'épaisseur environ. Saler et poivrer. Poêler les tranches de Foie Gras à feu vif, 1 minute de chaque côté. Réserver sur un papier absorbant.

**05 DRESSAGE** : Faire chauffer au four à 200°C vos figues pendant environ 4 minutes puis le Foie Gras environ 1 minute. Disposer le crumble au centre de l'assiette, les figues et le Foie Gras. Napper de la réduction de vinaigre Balsamique. Vous pouvez disposer quelques herbes fraîches ou une petite salade de roquette par exemple.

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 [wines@chateau-thenac.com](mailto:wines@chateau-thenac.com)