

Tranche épaisse de foie de veau à la brisure de spéculoos, chutney d'oignons rouges, pomme purée

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Base :

4 tranches de foie de veau épaisses (150g)
1 dl de lait entier
50g de farine
1 œuf gros
70 gr de chapelure
30 gr de spéculoos
Sel fin, poivre du moulin
Huile et beurre

Chutney d'oignons rouges :

300 gr d'oignons rouges
1 cuil à soupe de miel de fleurs
50 gr de sucre cassonade fin
5 cl de vinaigre de framboise
1 pommes reinette, 1 poire guyot
Sel fin, poivre du moulin
30 gr de beurre frais

Purée de pommes de terre :

600 gr de pommes de terre agria
50g de beurre frais
2 dl de lait entier

Finition :

1 dl de jus de veau
½ citron

Préparation :

L'idée de départ est le foie de veau poêlé, servi généralement avec un vinaigre de framboise et échalotes confites. Ici, la touche sucrée-acide sera apportée par la chutney d'oignons, tandis que le foie de veau prendra une touche contemporaine avec la chapelure de spéculoos.

Ciseler les oignons rouges finement. Mettre à confire dans un sautoir avec le beurre, le miel et le sucre. Saler un peu et remuer afin que le mélange n'accroche pas. Une fois nacrés, déglacer avec le vinaigre de framboise, ajouter la pomme et la poire râpées, rectifier l'assaisonnement et cuire tout doucement pendant 1h environ, jusqu'à ce que le mélange ai rendu toute son eau.

Réserver ensuite.

Démarrer la purée de pomme de terre et maintenir au chaud au bain-marie une fois terminée.

Préparer les tranches de foie de veau. Tremper successivement dans le lait, la farine puis dans l'anglaise assaisonnée et terminer par la chapelure agrémentée de spéculoos.

Marquer en cuisson dans un mélange huile beurre sans trop colorer ; arroser fréquemment.

Dresser sur assiette avec une quenelle de chutney, une quenelle de purée et un cordon de jus de veau. Finir par quelques gouttes de citron sur le foie de veau.