



**PYRAMIDE DE FOIE BLOND DE VOLAILLE ET CANARD CONFIT,  
CHUTNEY MINUTE DE FRUITS DU VERGER  
ET CAMEL À L'ÉPHÉMÈRE DE POMME**

Rendement : 4 personnes

**INGRÉDIENTS :**

- 4 pyramides de foie blond de volaille et canard confit « Pratte Cuisine »

**Chutney :**

- 1 oignon (petit)
- 1 pomme
- 1 pêche
- 1 prune
- 1 poire
- 25 ml de vinaigre de vin
- 75 ml de bière « Éphémère à la pomme »
- 2 ml de sel
- 1 g de beurre

**Caramel de bière de pomme :**

- $\frac{1}{4}$  tasse de sucre
- 25 ml d'eau
- 25 ml de bière « Éphémère à la pomme »
- Q.S. de laitue arigula ou roquette
- 10 ml de ciboulette
- Q.S. de vinaigre de vin rouge
- Q.S. d'huile végétale
- Q.S. de poivre du moulin
- Q.S. de sel

**MÉTHODE :**

Tailler tous les fruits en dés de 1 centimètre. Dans une sauteuse, déposer le beurre et sauter les fruits avec l'oignon. Déglacer au vinaigre de vin. Ajouter le sucre et la bière. Cuire à feu doux une dizaine de minutes. Réserver.

Pour préparer le caramel, cuire le sucre et l'eau dans une casserole afin de produire un caramel ambré. Déglacer à la bière de pomme « Éphémère » et laisser bouillir pour bien faire foncer le sucre. Réserver.

Pour la salade, mélanger la roquette avec la ciboulette, l'huile et le vinaigre. Au goût, assaisonner.

#### MONTAGE :

Faire le dressage avec la pyramide de foie blond et canard confit.

**Steve Pratte**

**Chef propriétaire**

**Pratte Cuisine**

**Saint-Césaire. Téléphone : (514) 757-0543**