

## Poêlée Saveurs Pain d'épices

Cette poêlée sucrée salée et la saveur pain d'épices accompagnent parfaitement le foie gras du rôti de magret de canard.



### Ingrédients :

- 5 à 6 figues sèches
- 4 ou 5 pommes acidulées
- 50 g de beurre au sel de Guérande
- Poivre du moulin
- sel fin de Guérande (modéré)
- 4 pincées d'épices pains d'épices.

Peler les pommes, couper les pommes en quartiers au couteau ou au coupe pomme.

Couper les figues sèches en 2.

Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive et faire dorer doucement les figues et les pommes en les épiçant d'épices pain d'épices et donner quelques tours de moulin à poivre, rectifier le sel.

**PS:** je n'y ai pas pensé avant mais j'aurais pu flamber les pommes avec un bon Calvados ...