

# Pan-seared foie gras with caramelized apple and madeira reduction



Chef Clément Hernandez  
เชฟเคลมองค์ เซอร์นิเดซ

Serves: 4 px

สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 20 minutes

เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 20 นาที

Cooking time: 10 minutes

เวลาในการทำอาหาร: 10 นาที

## INGREDIENT / วัตถุดิบ

200 g	Duck foie gras	200 กรัม	ตับเป็ดพิวกราซี		Hungary	ฮังการี	
1 pcs	Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel	1 ผล	แอปเปิลชาทโทโรเลียน		Italy	อิตาลี	
1 pc	Apple	1 ผล	แอปเปิล		France	ฝรั่งเศส	
200 ml	Madeira / Vinho da Madeira / Madre / Vin de Madre / Madera / Madeira Wein / Madeira Wine / Vino di Madera / Madeira Wijn	200 มล.	ไวน์มาเดรา		Portugal	โปรตุเกส	
5 g	Sea salt	5 กรัม	เกลือทะเล		Malta	มอลตา	
20 ml	Lakonia	20 มล.	น้ำมันมะกอกลาโคเนีย		Greece	กรีซ	
30 g	Butter	30 กรัม	เนย		Ireland	ไอร์แลนด์	

## PREPARATION / การเตรียม

01	Season the foie gras lightly with sea salt and black pepper.	ปรุงรสพิวกราซีเบา ๆ ด้วยเกลือทะเลและพริกไทยดำ
02	Heat a pan and sear the foie gras on both sides until golden brown. Remove and rest.	ตั้งกระทะให้ร้อนแล้วนำพิวกราซีลงไปจี่จนเป็นสีน้ำตาลทองทั้งสองด้าน จากนั้นตักขึ้นพักไว้
03	In the same pan, add butter and sugar, then sear the sliced apples until caramelized.	ใช้กระทะใบเดิม ใส่เนยและน้ำตาลลงไป จากนั้นนำแอปเปิลหั่นสไลด์ลงไปผัดจนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทองซ่า (Caramelized)
04	Deglaze the pan with Madeira wine and reduce until glossy.	เทไวน์มาเดรา (Madeira wine) ลงไปเพื่อล้างคราบกระทะ (Deglaze) และเคี่ยวจนซอสข้นเป็นเงาสวย
05	Finish the sauce with a small knob of butter.	ปิดท้ายซอสด้วยการใส่เนยก้อนเล็กๆ ลงไปคนให้เข้ากัน
06	Plate the foie gras with the caramelized apples.	จัดพิวกราซีใส่จานเสิร์ฟคู่กับแอปเปิลผัดซอส
07	Finish with fresh apple julienne.	ตกแต่งปิดท้ายด้วยแอปเปิลสดหั่นพอย (Julienne)

## EU QUALITY SCHEMES / ระบบมาตรฐานและเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป (EU)



**PDO**  
Protected Designation of Origin  
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

แหล่งกำเนิดที่ได้รับการคุ้มครอง  
ผลิตภัณฑ์ในหมวดหมู่นี้มีความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอย่างชัดเจนและพิสูจน์ได้ ซึ่งหมายความว่าทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดที่เฉพาะนั้นๆ



**PGI**  
Protected Geographical Indication  
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง  
ฉลากนี้ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างภูมิภาคและชื่อของผลิตภัณฑ์ โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นๆ เพื่อให้ได้รับสิทธิ์การรับรอง



**The EU Organic label**  
This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%

ตราสัญลักษณ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป  
ฉลากนี้รับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เข้มงวด ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง และการจัดเก็บ โดยจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์ได้ก็ต่อเมื่อมีส่วนผสมที่เป็นออร์แกนิกอย่างน้อย 95% และส่วนผสมอีก 5% ที่เหลือจะต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่เข้มงวดเช่นเดียวกัน



EUROPEAN UNION

