

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, goût betterave salade d'herbes



10 personnes



<p>10 Escalopes de foie gras Sel / poivre Fleur de sel 10 tranches pain d'épices</p>	<p>Sécher les tranches de pain d'épices au four, mixer (p. d'épices bien sec pour obtenir une sorte de chapelure) Assaisonner le foie, parsemer de pain d'épices. Sauter 2 min dans poêle chaude, puis au four 5 minutes à 180°C</p>
<p>10 cl de vinaigre de xérès ½ l de fond de veau</p>	<p style="text-align: center;">Jus de veau</p> <p><i>[Réaliser un fond brun : colorer les os au four à 250°C ou plus, tailler carottes et oignons en mirepoix, concasser les tomates et ajouter aux os colorés p. 5min pour suer la garniture, puis ajouter le concentré de tomates et pincer au four.</i> <i>Transvaser le tout dans un rondeau, mouiller à l'eau, ajouter un bouquet garni, ail, tomates, puis cuire 4 à 5 heures. Filtrer]</i> Dégrossir le récipient de cuisson, déglacer au vinaigre de xérès, réduire et mouiller au fond de veau, réduire.</p>
<p>1 trévisse 0.2 kg jeunes pousses 1 botte de persil plat 1 bte cerfeuil, estragon 1 bte de ciboulette 0.1 kg de pignons de pin 0.2 kg de framboises 10 cl vinaigre balsamique 10 cl huile de noisette 2 betteraves rouges</p>	<p style="text-align: center;">Salade d'herbes</p> <p>Laver les herbes aromatiques et la salade, essorer Effeuilier le persil plat, le cerfeuil, l'estragon. Ciseler la ciboulette Torréfier les pignons de pin Réaliser une réduction de vinaigre balsamique et sauter les framboises Avec le reste de vinaigre, huile de noisette, sel/poivre réaliser une vinaigrette. Tailler julienne de betteraves rouges</p>
<p style="text-align: center;">Dressage</p> <p>Disposer les feuilles d'épinards en éventail, dresser le bouquet de salade d'herbes sur le centre, ajouter les framboises, pignons de pin et julienne de betteraves. Egoutter sur papier absorbant l'escalope avant de la poser sur assiette. Ajouter une pincée de fleur de sel.</p>	

