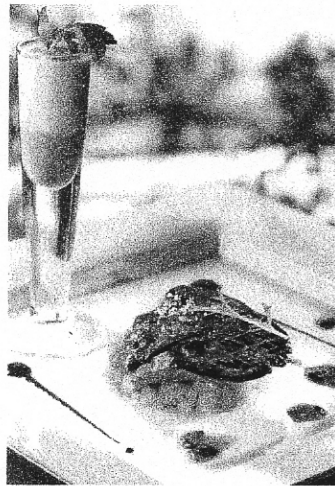


RECETTE

escalope de foie gras, fruits exotiques confits au poivre, vinaigrette aux fruits de la passion



• Ingrédients 4 personnes

- 4 Escalopes de foie gras de canard (du rérigord)
- 1 Ananas (Victoria)
- 1 Mangue
- 1l Huile d'olive (environ)
- 5 g Maniguette (en mignonnette)
- 4 Tranches de pain
- 250 g lait
- qs Sel fin, poivre du moulin, beurre 200 g Fruits de la passion
- 5g Canneberges (ou airelles)
- 10 g Sucre
- 1 Cuillère à café de moutarde
- 15g Huile de pépins de raisin
- Décor pluches d'herbes

Préparation Peler tailler en brunoise l'ananas et la mangue, puis confire le tout dans l'huile d'olive avec la maniguette. Couper le pain en fines tranches, les griller fortement sans les brûler. Chauffer le lait, ajouter les tranches de pain grillé, assaisonner, mixer, puis passer au chinois étamine, monter au beurre; émulsionner au moment.

«Vinaigrette» aux fruits de la passion Ouvrir les fruits de la passion et récupérer la pulpe, l'assaisonner avec l'huile d'olive, sel fin et poivre du moulin.

«Vinaigrette» aux canneberges

Cuire les canneberges avec le sucre, ajouter la moutarde et monter à l'huile de pépins de raisin.

Cuisson Quadriller, assaisonner les escalopes de foie gras et les poêler sans matière grasse, éponger.

Finition et présentation Dans une assiette, dresser à l'aide d'un cercle de la brunoise de fruits confits, poser dessus une escalope de foie gras. Servir l'émulsion de pain grillé dans un verre, verser un peu de ((vinaigrette)) aux fruits de la passion.