



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD AU SIROP D'ÉRABLE ET SA BRUNOISE DE POMMES



PRODUIT ROUGIÉ

Escalope de Foie-Gras de Canard Cru surgelée 40-60g

INGRÉDIENTS

© 4 personnes

• 4 escalopes de foie gras de canard cru surgelées 40-60g

• 2 Pommes Granny Smith
• 15g de pignons de pin
• 20g de beurre
• Cannelle
• 0,5cl d'huile
• 1 pomme Granny Smith
• 0,5cl de jus de citron
• 4 bâtons de cannelle

• 2cl de vinaigre balsamique
• 5cl de sirop d'érable
• Sel et Poivre

LES ÉTAPES

- 1 Dans une poêle, torréfier les pignons de pin avec de l'huile. Concasser les 3/4 et garder le reste pour le dressage.
- 2 Couper 4 rondelles de pommes pour les chips et réaliser avec le reste la brunoise. La faire sauter avec du beurre et une pointe de cannelle. Ajouter les pignons de pin concassés. Tenir au chaud
- 3 Poêler les escalopes et les assaisonner. Une fois cuites, les débarrasser et les mettre sur un papier absorbant. Déglacer avec le vinaigre balsamique.
- 4 Laisser réduire les 3/4. Ajouter le sirop d'érable et porter à ébullition. Remettre les escalopes pour les glacer. Prendre les 4 rondelles de pommes, les asperger de jus de citron et les passer dans un sirop. Mettre à sécher dans un four à 90° environ.
- 5 Mettre l'escalope à cheval sur la brunoise. Déposer une chips avec un bâton de cannelle. Napper les escalopes.