



Escalopes de foie gras poêlées aux noix

Ingrédients :

- ◆ 1 foie gras de canard (600 g environ)
- ◆ 10 cl de liqueur de noix
- ◆ 30 g d'échalotes hachées
- ◆ 20 cl de fond de veau
- ◆ 20 cerneaux de noix
- ◆ 50 g de sucre (pour le caramel)
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Escaloper le foie gras en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Retirer les principaux nerfs. Assaisonner avec le sel et le poivre des deux côtés.

Préparer le caramel et incorporer les cerneaux dans le caramel encore blanc. Remuer jusqu'à caramélisation.

Poêler à chaude les escalopes afin de les colorer. Réserver sur du papier absorbant.

Dégraissier la poêle, faire suer les échalotes puis flamber avec la liqueur de noix.

Faire réduire.

Ajouter le fond de veau et réduire jusqu'à consistance.

Ajouter les cerneaux de noix caramélisés et porter à ébullition.

Faire chauffer légèrement le foie au four et disposer les escalopes dans une assiette sur un lit de julienne de carottes et courgettes suées au beurre (ou des épinards frais)

Napper de sauce et servir aussitôt.