

POITRINE D'OIE IGP PÉRIGORD RÔTIE FAÇON "ROSSINI"



4 personnes



30 minutes

by Eric Jung

INGREDIENTS

- 2 beaux magrets d'oie
- 4 tranches de foie gras de canard ou d'oie (50g chacune)
- Sel, fleur de sel, poivre du moulin

Sauce Périgueux :

- 1 échalote ciselée
- 1 cl Banyuls
- 20 g. beurre
- 10 cl jus de veau
- 40 g. truffes fraîches
- 5 cl. Jus de truffes
- sel

NOTES

Prendre des produits IGP Périgord pour le magret et le foie gras

INSTRUCTIONS

1. Pour la sauce : faire suer au beurre les échalotes ciselées, déglacer au Banyuls et laisser réduire 5 minutes.
2. Ajouter le jus de veau et laisser cuire à feu doux 10 minutes.
3. Pendant ce temps, écraser à la fourchette 30 g. de truffes et les incorporer à la sauce, laisser infuser à feu doux.
4. Inciser la peau des magrets d'oie en quadrillage, les assaisonner et les mettre en cuisson dans une poêle chaude côté peau. Laisser bien dégraisser et colorer le gras puis les retourner et les cuire côté chair 3 à 4 minutes (selon la cuisson souhaitée) pour une cuisson rosée. Les retirer de la poêle et les laisser reposer au chaud.
5. Dégraisser la poêle et poser les escalopes de foie gras assaisonnées dans la poêle, les laisser 1 à 2 minutes puis les retourner, cuire 1 à 2 minutes puis les débarrasser sur un papier absorbant au chaud.
6. Incorporer à la sauce le jus de truffes et la beurrer légèrement, rectifier l'assaisonnement.
7. Tailler les magrets d'oie en tranches épaisses, les disposer harmonieusement sur assiette, poser dessus l'escalope de foie gras. Parsemer de fleur de sel, des truffes qui restent taillées en tranches ou en julienne et saucer généreusement autour.