

ESCALOPE DE FOIE GRAS CHAUD ET SON CONSOMMÉ À LA TRUFFE.



10 personnes



20 minutes

by Jean Michel Bouvriane

INGREDIENTS

- 1 Carcasse de canard avec les aiguillettes
- 150 g de carottes
- 100g de navet
- 1 petit poireau
- 400g de foie gras frais
- 60g de truffes

INSTRUCTIONS

1. Eplucher les carottes et les navets, les mettre dans une casserole haute. Ajouter le poireau couper finement.
2. Laver la carcasse, la déposer dans la casserole haute, couvrir d'eau et laisser cuire après ébullition 1 heure.
3. Couper les truffes en julienne (très petit bâtonnet).
4. Séparer les 2 lobes de foies gras, couper des escalopes de 2 cm d'épaisseur, réserver au frais.
5. Passer au chinois (passoire très fine) le bouillon, récupérer le bouillon, le laisser sur le feu en petite ébullition.
6. Faire chauffer une poêle sans matière grasse, déposer vos escalopes de foie gras, bien faire colorer, récupérer le gras.
7. Déposer vos escalopes dans une assiette creuse chaude.
8. Passer la julienne de truffes dans le gras des escalopes, faire tiédir 2 minutes, déposer sur l'escalope de foie gras, et ajouter 15 cl de consommé.
9. Ajouter une pincé de gros sel gris de Guérande, et du poivre concassé.

NOTES

Achetez des produits frais au marché