



ESCALOPE DE FOIE GRAS ET SAINT-JACQUES ROTIES

PÊLÉE DE CÈPES, MINI LÉGUMES DE SAISON, ÉMULSION DE TRUFFES



PRODUIT ROUGIÉ

Escalope de Foie Gras de Canard Cru Surgelé 60-80g

INGRÉDIENTS

⊙ 4 personnes
€ 7,5€/personne

• 4 escalopes de foies gras de canard cru surgelées 60-80g

• 12 noix de saint Jacques fraîches
• 500g de cèpes
• 100g d'échalotes
• 5cl de jus de truffe
• 1 truffe noire
• 8 carottes fanes
• 4 minis poireaux

• 4 minis navets
• 100g de beurre
• 200g de poitrine fumée
• 50g de ciboulette
• Pousses et fleurs pour le décor
• Sel et Poivre

LES ÉTAPES

- 1 Ouvrir les St-Jacques, enlever le corail et le nerf puis rincer sous un filet d'eau. Réserver sur un plat entre 2 papiers absorbants. Laver et bien rincer les coquilles. Réserver les coquilles.
- 2 Cèpes : Laver rapidement sous un filet d'eau et bien sécher. Émincer les cèpes et les faire sauter dans une poêle chaude avec l'huile d'olive à la truffe et du beurre. Ciseler les échalotes et les faire confire dans l'huile d'olive à la truffe et le beurre. Les ajouter dans la poêle des cèpes en fin de cuisson. Réserver.
- 3 Éplucher et laver les carottes fanes et les mini navets, les cuire à l'anglaise (gros sel et bicarbonate de soude). En fin de cuisson, les plonger dans de l'eau avec des glaçons.
- 4 Enlever la peau et la partie terreuse des mini-poireaux, les cuire à l'anglaise. En fin de cuisson, les plonger dans de l'eau avec des glaçons.
- 5 Éplucher les asperges vertes avec un économiseur, les cuire à l'anglaise. En fin de cuisson, les plonger dans de l'eau avec des glaçons.
- 6 Chauffer le lait, la crème, l'huile d'olive à la truffe et le jus de truffe dans un poêlon. Amener à ébullition. Sortir du feu puis filmer et laisser infuser.
- 7 Cuire les escalopes de foie gras encore surgelées. Départ à poêle tiède 3/4 minutes par face. Cuire des noix, départ poêle chaude avec un peu d'huile d'olive aux truffes. Réserver sur plaque pour passer au four les escalopes et les noix.
- 8 Finition et dressage : prendre une poignée de gros sel et l'humidifier légèrement, la cercler sur l'assiette. Mettre une cuillère de cèpes au fond de chaque coquille. Ajouter l'escalope de Foie Gras au centre de la coquille et les 3 noix autour. Ajouter les légumes chauds. Emulsionner l'infusion de truffe au mixeur. Ajouter les bâtonnets de Tuffe.



L'ASTUCE DU CHEF :
Ajouter des pousses et des fleurs en décoration sur le dessus.