

Foie gras poêlé aux reines des reinettes

Plats

Posté par: essya

Publiée le : 30/11/2006 16:40:00



Ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de foie gras d'oie (80g)
500g de reine des reinettes coupées en quartiers de 1,5 cm de côté.
40g de beurre
farine-sel-poivre du moulin
4cl d'eau-de-vie de pommes
12cl de fond brun de volaille
1/2 citron
4 lamelles de truffes (facultatif)

Préparation :

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Ajoutez les quartiers de pommes, et laissez dorer doucement pendant 15 minutes. Dressez dans un plat à oeuf. Farinez légèrement, salez et poivrez les escalopes de foie gras. Poêlez-les vivement, 1 minute environ, sur chaque face, sans aucune matière grasse, pour leur donner de la couleur et les saisir.

Répartissez les pommes sur des assiettes, et posez dessus les escalopes.

Réservez au chaud. Jetez la graisse et déglacez avec de l'eau-de-vie de pommes. Incorporez le fond de volaille. Portez à ébullition, salez et poivrez si nécessaire.(9 minutes)

Terminez la sauce avec un filet de jus de citron.

Décorez les escalopes de foie gras avec des lamelles de truffes. Servez chaud.