



Escalope de foie gras du Gers poêlée

salade tiède de pamplemousse, vinaigrette de Floc de Gascogne

INGREDIENTS (4 PERS)

- 350g de foie gras
- 2 pamplemousses roses
- 50cl de Floc de Gascogne rouge
- le jus d'1/2 citron
- 5cl d'huile d'olive
- 40g de sucre
- 2 branches de coriandre fraîche
- 30g de sésames grillés
- Sel, poivre



RECETTE DE LA CHEFFE PASCALE JAUBERT

PRÉPARATION

Prélever le zeste d'un pamplemousse et le tailler en julienne.

Le Blanchir 2 fois puis le confire avec le sucre et un peu d'eau pendant 30 min.

Peler à vif et lever les suprêmes des pamplemousses et garder le jus.

Réduire le Floc de Gascogne à consistance de sirop, rajouter le jus d'1/2 citron, le jus de pamplemousse et l'huile d'olive. Emulsionner comme une vinaigrette.

Effeuille la coriandre.

Poêler le foie gras détaillé préalablement en escalope.

Assaisonner et parsemer de graines de sésame.

Napper les pamplemousses de vinaigrette de Floc, poser l'escalope dessus.

Décorer avec la coriandre et les zestes de pamplemousses.

Astuce de chef :

Si vous ne trouvez pas de sésame grillé, passez juste quelques secondes du sésame sous le grill de votre four. Prendre un couteau à scie pour travailler les agrumes.



les tables du gers



L'atelier De Cuisine
En Gascogne
55 rue de Lorraine
32000 AUCH
Tél.: 06 07 33 22 16