

Savarin d'escalopes de foie gras poêlées, pointes d'asperges et pommes golden



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
39987	Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g FGF Rougié	0.5 Kilo
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	0.2 Kilo
	Pomme golden	0.2 Kilo
	Fécule de pomme de terre	70 Gramme
	Sucre glace	30 Gramme
	Sel	PM
	Poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Poêler les escalopes sans décongélation et sans matière grasse après les avoir tamponnées dans un mélange 70% de fécule et 30% de sucre glace
- 2 Faire suer les pointes d'asperges ainsi que les tranches de pommes
- 3 Habiller le moule à savarin en alternant les escalopes de foie gras, les asperges et les tranches de pommes. Assaisonner
- 4 Tasser le moule et laisser reposer 24h avant de consommer