

Escalope de foie gras, au vinaigre de coquelicot, noix de Saint-Jacques printanière, émulsion vodka



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
39987	Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g FGF Rougié	50 Gramme
247067	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 10/20	100 Gramme
15819	Courgettes rondelles 5 kg Minute Bonduelle	30 Gramme
237611	Petits pois doux très fins CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	30 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.01 Litre
31225	Demi figues 1 kg	1 Pièce
49334	Cheddar rouge jeune en pain 34,9% MG 5 kg env.	50 Gramme
	Vinaigre de coquelicot	0.01 Litre
	Vodka	0.01 Litre
	Sel, poivre, bouillon de légumes et pluches de shiso	PM

Etapas de préparation

- 1 Marquer les escalopes de foie gras, les déglacer au vinaigre de coquelicot. Assaisonner (sel, poivre) puis réserver.
- 2 Marquer les noix de Saint-Jacques dans le récipient de cuisson des escalopes de foie gras. Assaisonner puis réserver.
- 3 Dans le récipient de cuisson, faire suer les échalotes, déglacer à la vodka, puis mouiller à la crème. Laisser réduire puis passer au mixer.
- 4 Tailler des tagliatelles de courgettes, puis les pocher dans le bouillon de légumes. Assaisonner puis réserver.
- 5 Pocher les petits pois dans le même bouillon de légumes. Assaisonner puis réserver.
- 6 Faire le dressage et en finition ajouter les quartiers de figue, les copeaux de cheddar et les pluches de shiso.

Escalope de foie gras, au vinaigre de coquelicot, noix de Saint-Jacques printanière, émulsion vodka

La cuisson des Saint-Jacques dans le récipient ayant servi à marquer les escalopes va permettre d'apporter une saveur aux crustacés. Un thé corsé légèrement amer peut aisément remplacer la vodka.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid