

# Escalopes de foie gras rôties au gomasio, segments d'orange poêlés au magret de canard fumé



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
39987	Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g FGF Rougié	900 Gramme
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié	400 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	400 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	200 Gramme
	Gomasio	10 Gramme
	Sel	PM
	Poivre	PM
	Huile de noix	PM
	Vinaigre de noix	PM
	Salade d'herbes folles	150 Gramme

## Etapes de préparation

- Poêler les escalopes de foie gras encore à l'état surgelé sans sel et sans matière grasse pour obtenir légère coloration. Assaisonner (sel, poivre)
- Finir la cuisson au four à chaleur sèche température stabilisée à 170/200°C pendant quelques minutes
- Mettre en brochette les suprêmes d'orange enroulés d'une tranche de magret fumé, et les faire rôtir dans la poêle qui a servi à saisir les escalopes
- En sortie de four, saupoudrer de quelques graines de gomasio les escalopes de foie gras
- Dressage : dans une assiette, déposer les escalopes de foie gras. Les accompagner d'une salade d'herbes folles (cerfeuil, basilic, aneth, julienne de betterave) assaisonnée de sel, poivre, huile de noix, vinaigre de noix et échalotes. Piquer sur chaque escalope de foie gras une brochette d'orange rôtie enrobée de magret de canard fumé. Finir avec un cordon de crème de vinaigre

# Escalopes de foie gras rôties au gomasio, segments d'orange poêlés au magret de canard fumé

## L'astuce du chef

---



Passer les escalopes dans un mélange de fécule de pommes de terre/sucre glace à l'état surgelé, pour obtenir une légère croustillance en périphérie. Cette opération permet également de travailler les escalopes en liaison différée

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid