

Escalopines de Foie Gras Grillées



Votre marché

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 foie gras de canard du Périgord, cru ou surgelé
- vinaigre balsamique
- sel, poivre

Préparation :
10 minutes

Cuisson :
5 minutes

Facile 🍷 🍷 🍷

Saisissez vos escalopes de foie gras de part et d'autre pendant 2 à 3 minutes sur chaque face à feu doux dans une poêle ou sur un grill chaud. Retirez-les et déposez-les sur un papier absorbant, avant de les présenter sur une assiette. Déglacez votre poêle avec un peu de vinaigre balsamique. Nappez les escalopes et servez aussitôt.

Suggestions du chef : un peu de simplicité ?

La veille, laissez mariner vos escalopes dans 4 cuillères à soupe de Pineau des Charentes ou de Porto blanc.

Un peu d'exotisme ? En entrée, servez avec des fruits caramélisés (figues, pommes, pêches, mangues), un concassé de fruits secs, un coulis de fruits rouges ou un vinaigre balsamique réduit.



www.valette.com