

Escalopes de foie gras cru déglacées au Muscat et pommes rôties



15 min



10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 Escalopes de foie gras cru (50 à 60 g)
- 2 Pommes Golden
- Beurre
- Fleur de sel / Poivre concassé
- Muscat doux (15 cl.)

Préparation :

- Taillez des escalopes de 2 cm d'épaisseur
- Epluchez 2 pommes et coupez-les en 8
- Faites-les sauter à la poêle dans du beurre jusqu'à coloration, sans les réduire en compote
- Assaisonnez les escalopes de fleur de sel et de poivre sur les 2 faces
- Saisissez-les à feu vif dans une poêle chaude sans matière grasse pendant 1 minute, retournez-les, baissez le feu et laissez cuire 2 minutes environ
- Epongez-les sur une feuille de papier absorbant avant de les dresser sur les pommes tièdes
- Retirez la graisse de la poêle puis remettez-la sur le feu et déglacez avec un petit verre de Muscat
- Laissez réduire une minute environ et arrosez généreusement le foie gras et les pommes