

## ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, DÉGLACÉ AU SAKÉ JAPONAIS ET POÊLÉE DE POMMES FUJI

### Ingrédients pour 4 personnes

- 180 gr de foie gras frais de canard
- 3 cl de saké japonais
- 3cl l de sauce Yakitori
- 4 pommes Fuji
- 10 gr de graines de sésame à la sauce soja
- 4 fraises blanches
- 5 gr d'Olive lyophilisée



### Progression

Tailler 4 belles escalopes de foie gras de canard,  
Tailler les pommes en julienne avec une mandoline.

Faire chauffer une poêle, dès qu'elle fume légèrement, mettre les escalopes à cuire 30 secondes sur chaque face.

Déglacer la poêle avec le saké japonais et ajouter la julienne de pommes.

Réserver les escalopes de foie gras et laisser cuire la julienne pendant 1 minute.

Ajouter les graines de sésame et ajuster l'assaisonnement.

### Dressage

A l'aide d'un emporte-pièce, faire un lit de julienne de pommes, habiller la tranche d'olive lyophilisée.

Découper de fines tranches de fraise dans le sens de la hauteur et les mettre sur le dessus du cercle avant d'y déposer l'escalope de foie gras assaisonné avec la sauce yakitori.



**Chef Philippe GENELETTI**  
**Beef & Club**  
*Chanteloup-en-Brie (77)*