



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX AGRUMES DU SUD-OUEST SNACKÉE, COMPOTÉE DE COING ET MANGUE - VINAIGRETTE À L'HIBISCUS

Ingrédients : Pour 6 personnes

6 escalopes de foie gras de 40 gr chacune

1 mangue de 280 gr environ

2 coings de 300 gr

180 gr de sucre

2 gr de poudre de pain d'épices

120 gr de beurre

Sel, piment d'Espelette

Vinaigrette :

5 cl de vinaigre Balsamique

7 cl de vin rouge

120 gr de sucre

10 gr de fleur d'hibiscus,

Flleurs séchées

10 l d'huile de pépins de raisin



Préparation

- Mettre dans une casserole, sucre, vinaigre de vin rouge et faire réduire jusqu'à obtenir un aspect sirupeux. Rajouter les fleurs d'hibiscus et laisser infuser hors du feu pendant 20 minutes et rajouter l'huile de pépins de raisin. Assaisonner et réserver.
- Éplucher les asperges, puis les cuire à l'anglaise, refroidir et réserver les pointes. Éplucher les coings, les taller en brunoise et les faire poêler au beurre et sucre sans trop les caraméliser. Rajouter la poudre de pain d'épices. Éplucher la mangue, tailler en brunoise et poêler avec le restant de sucre et beurre, puis réserve les deux produits dans une passette pour bien les égoutter de la graisse et jus.
- Dans une poêle, snacker les escalopes de foie gras légèrement assaisonnées. Les déposer sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de graisse.

Dressage

- Dresser les coings et mangues au centre de chaque assiette, rajouter dessus une escalope de foie gras. Tiédir légèrement la vinaigrette et la déposer à la cuillère sur chaque assiette en veillant à ce que les fleurs d'hibiscus soient dressées sur chaque assiette. Dresser les pointes d'asperges et rajouter une chips de coppa sur chaque assiette.
- Décorer à votre goût avec les quelques fleurs de Pensée.



Chef Jean Luc BUSCAYLET

Les Bacchantes

21 rue Caumartin

75009 Paris