FOIE GRAS POÊLÉ, RÉDUCTION DE VIN CHAUD, POIRES À LA RÉGLISSE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de Foie gras
- 10 gr de farine
- 2 poires
- 10 gr de réglisse en poudre
- 20 cl de jus d'orange
- ¼ litre de vin rouge
- 20 gr de cassonade
- ¼ gousse de vanille
- 1 anis étoilé
- 1 clou de girofle
- 5 gr de cannelle en poudre
- 20 gr de beurre ½ sel
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette

<u>Réduction de vin chaud</u>

- Mettre le jus d'orange dans une casserole, avec la cassonade, le vin, la gousse de vanille ouverte en deux dans le sens de la longueur, l'anis étoilée, clou de girofle et la cannelle.
  Laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.
  Monter la crème avec les 20 gr de beurre et réserver au chaud (bain-marie).

<u>Pour le montage</u>

- Éplucher et évider les poires. Tailler une demi-poire en 4, dans le sens de la longueur.
  Tailler le reste des poires en brunoise et les mélanger à la poudre de réglisse.

- Dans une poêle bien chaude, mettre les escalopes de foie gras avec les quartiers de poires, saupoudrer du reste de réglisse et réserver.
- Mettre la brunoise de poire à cuire dans la poêle avec les sucs de cuisson des escalopes.

- Dresser le plat à l'assiette à l'aide d'un cercle de 5 cm maximum. Y déposer une cuillère de brunoise de poire, l'escalope pausée sur le dessus et sur le côté de l'assiette, mettre une cuillère de crème réduite de vin chaud et un quartier de poire.

Chef Patrick ROUGEON
La Grand'Roche
17 avenue de la Grand Roche
85470 Bretignolles-sur-Mer