



FOIE GRAS POÊLÉ, SAUCE CHOCOLAT ET PORTO

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras du sud-ouest
250 gr de girolles grises
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil
50 gr de chocolat
100 gr de crème liquide
20 cl de porto
Fleur de sel
Poivre du Moulin



Progression

Nettoyer et laver quelques girolles grises.
Les mettre à sauter dans une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive. Ajouter l'ail haché et un peu de persil, puis réserver.

Pour la sauce chocolat au porto, mettre le porto à réduire de moitié dans une casserole, y ajouter le chocolat. Crémier le tout en remuant régulièrement. Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson, sel et poivre.

Escaloper le foie gras en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, les assaisonner de fleur de sel, et d'un léger tour de moulin à poivre.

Poêler les escalopes de foie gras sur feu vif environ 1 mn 30 secondes de chaque côté et réserver sur papier absorbant pour retirer le gras en trop.

Dresser sur assiette chaude en déposant les champignons au centre, et poser l'escalope de foie gras sur le dessus. Napper généreusement de la sauce Chocolat Pau porto et servir immédiatement.

Le chef vous conseille en accord, Un Alsace grand Cru – Brand vendanges tardives du Domaine Zind Humbrecht ou un Chinon rouge, Tête de Linotte Bio.



Chef Meidhi BELKESSA
*Les Boxes de Bacchus
Rue du Méolithique
62250 Marquise*