



ESCALOPE DE FOIE GRAS, BELLE DE MESANDANS, CARMEL AUX FRUITS DE SAISON

Ingrédients pour 6 personnes

500 gr de sucre
500 gr de crème liquide 35%
500 gr de fruits de saison
Quelques fruits en morceaux
Jus de viande
12 belles escalopes de foie gras français
24 rondelles de saucisse fumée (Belle de Mesandans)
cuite au préalable 25 minutes à la vapeur



Progression

Faire un caramel à sec en mettant le sucre dans une casserole. Monter en température et mener jusqu'à coloration d'un blond foncé. Verser délicatement la crème dans le caramel avec les fruits et laisser sur feu doux pendant 15 minutes.

Dans une poêle bien chaude, mettre les escalopes de foie gras et le laisser colorer de chaque côté. Les réserver et mettre dans un four pendant 2 minutes avec les rondelles de saucisse fumée et les fruits.

Dressage

Verser un peu de caramel de fruits dans le fond d'une assiette creuse.

Procéder au montage d'un mille-feuille en alternant une escalope de foie gras et deux rondelles de saucisse, puis à nouveau une escalope.

Napper de jus de viande et déposer les fruits rôtis sur le côté.



Chef Nathalie JACOULOT

Le Clervalois

11 avenue Gaston Renaud – 25340 Pays de Clerval