



VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR À L'HUILE DE TRUFFE ET ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

Ingrédients pour 4 personnes

250 gr de foie gras en escalope
400 gr de topinambour
90 gr de pomme de terre charlotte
160 d'oignon
60 gr d'échalote
1 gousse d'ail
Sel
Poivre blanc
80 gr de crème 35%
80 cl de lait demi-écrémé
125 gr de cerfeuil
30 gr de beurre
Fond de volaille
Huile de truffe



Progression

Éplucher les légumes et les tailler grossièrement.

Dans une sauteuse, mettre à suer les oignons, les échalotes, les pommes de terre, l'ail et les topinambours.

Mouiller avec de l'eau à couvert et un peu de fond de volaille et de lait.

Laisser cuire.

Avec un robot plongeant, mixer le velouté en rectifiant l'assaisonnement et y ajouter la crème. Réserver.

Dans une poêle bien chaude, mettre les escalopes de foie gras et les poêler 2 minutes de chaque côté.

Réserver sur un papier absorbant et assaisonner juste avant le dressage.

Dressage

Dresser dans une assiette creuse en mettant l'escalope de foie gras dans le centre avec un petit filet d'huile de truffe et une peluche de cerfeuil.

Verser le velouté de topinambour bien chaud dans une soupière pour le servir à table à l'anglaise.



Chef Frédéric PONÉ
Restaurant l'Étincelle
101 avenue du Général Leclerc
91560 Brunoy