

Escalope de foie gras déglacée au vinaigre de pomme, crumble de champignons, bacon et graines de courge

Recette pour 4

Description

Une entrée ou tapas festif pour le temps des fêtes par exemple.

Sinon, en temps que amateur de foie gras poêlé vous allez vous régaler.

L'astuce du chef

Saisir directement vos escalopes de foie gras à la sortie du congélateur, Vous éviterez une trop grande perte de gras à la cuisson, cela lui permettra aussi de garder sa forme initiale.

Les escalopes de foie gras (Rougié) sont d'environ 50/60 gr

Ingrédients

Escalope de foie gras

- 4 Unité(s) Escalope de foie gras
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de cidre

Crumble

- 50 Gr Graines de citrouille
- 2 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 100 Gr Champignons de paris
- 0.25 Unité(s) Baguette
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 0.50 Unité(s) Ciboulette
- 100 Gr Bacon

Garniture

- 1 Unité(s) Pomme granny smith

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Vous pouvez torréfier les graine de citrouille dans le four durant 4 à 6 minutes.

Ciselez finement l'oignon, l'échalote, la ciboulette et l'oignon vert (sifflet).

Détaillez le bacon en julienne.

Émincez les champignons de Paris, puis en bâtonnets, pour finir en brunoise.

Réalisez des mini croutons avec la baguette.

Taillez la pomme verte en julienne et mélangez avec le vinaigre de cidre.

Escalopes foie gras Rougié

Passez légèrement les escalopes dans la farine, les tapotter pour enlever l'excédent. les déposez dans une poêle chaude (anti-adhésive idéalement), environ 1 mn de chaque côté.

Déposez-les sur un papier absorbant dans une assiette. Déglacez la poêle avec le vinaigre de cidre, mouillez légèrement avec de l'eau suivant l'épaisseur de votre caramel. Réservez cette sauce pour la finition.

Au moment de servir, les passer au four durant environ 3 à 4 minutes pour finaliser la cuisson.

Crumble

Dans une poêle chaude faites revenir les lardons 2-3 minutes, ajoutez les graines de citrouille. Réservez le tout sur un papier absorbant, faites chauffer à nouveau la poêle avec de l'huile, faites sauter l'oignon et les échalotes, ajoutez les champignons, assaisonnez. Une fois une belle coloration obtenue, réservez le tout dans un bol. Faites chauffer votre poêle à nouveau avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre, faites revenir les croûtons de pain. Une fois une belle coloration obtenue, rassemblez tous les ingrédients avec les croûtons dans la poêle, ainsi que la ciboulette et l'oignon vert. Faites revenir l'ensemble 2 minutes pour bien tout mélanger. Étalez l'ensemble sur une plaque de four, enfournez-là à 167°F (75°C) pour déshydrater l'ensemble durant 2h. Laissez la plaque à l'extérieur pour que l'ensemble refroidisse, ensuite passez le tout dans le robot coupe pour obtenir un crumble. Attention de garder une certaine grosseur à votre crumble, de manière à avoir un peu de mâche lors de la dégustation.

Montage et finitions

Dans la vaisselle de votre choix déposez une escalope (pour une entrée), sinon 1/3 d'escalope (pour un tapas).

Recouvrez en partie du crumble de citrouille et champignon, finalisez avec un filet de caramel de vinaigre de pomme et quelques juliennes de pomme.

Bon appétit!