

Escalope de foie gras poêlée au vinaigre de framboises et poivre de Sichuan

Recette pour 4 personnes



Description

Escalope de foie gras poêlée parfumée au poivre de Sichuan, concassé de pistaches, petit jus au vinaigre de framboises, bouquet de roquette et croûtons de pain au noix.

L'astuce du chef

La gamme des vinaigres est très riche, alors n'hésitez pas à choisir un autre vinaigre pour cette recette.

Ingrédients

Pour l'escalope de foie gras poêlée

- 4 Unité(s) Escalope de foie gras
- 2 Pincée(s) Poivre de sichuan
- 20 Gr Pistaches
- 100 Gr Framboises
- 60 Ml Vinaigre de framboises
- Sel et poivre

Pour le bouquet de roquette

- 4 Poignée(s) Roquette
- 15 Ml Vinaigre de framboises
- 5 Ml Miel
- 30 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les croûtons de pain aux noix

- 4 Tranche(s) Pain au noix
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Concassez les pistaches. Assaisonnez les escalopes de foie gras. Concassez le poivre de Sichuan.

Préparation des croûtons

Coupez les tranches de pain au noix en diagonale. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Versez-y un filet d'huile d'olive et faites cuire au four 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Préparation de la salade de roquette

Dans un petit bol, mélangez le vinaigre de framboises avec le miel au fouet. Incorporez l'huile d'olive en filet et assaisonnez de sel et poivre. Au tout dernier moment, mélangez avec les feuilles de roquette.

Préparation des escalopes de foie gras

Assaisonnez les escalopes de sel et de poivre de Sichuan, puis parsemez de pistaches sur une seule face. Dans une poêle chaude, cuire les escalopes 1 minute de chaque côté en commençant par le côté des pistaches. Épongez-les sur du papier absorbant et gardez-les au chaud. Dégraissez la poêle puis ajoutez les framboises, cuire 1 min et déglacez au vinaigre de framboises. Cuire encore 2 min.

Dressage de votre assiette

Dressez l'escalope de foie gras avec le jus aux framboises, quelques framboises tout autour. Disposez les croûtons de pains au noix en relief et un petit bouquet de roquette.

Bon appétit!