Fabrice Fontaine

Canard

Foie gras et saint-jacques poêlés aux poires

40 min	20 min	20 min	0	646
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Frotter les poires avec du papier absorbant pour éviter de les laver et d'avoir de l'humidité dans la cuisson.
2. Couper les poires en quatre, enlever le cœur à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Débarrasser les quartiers dans un plat.
4. Mettre les noix de Saint-Jacques sur une assiette recouverte de papier absorbant pour enlever toute l'humidité.
5. Saler et poivrer le foie gras sur les deux faces.
6. Recouvrir le foie gras de papier aluminium, réserver au réfrigérateur jusqu'au dernier moment.

Étape 2

Cuisson

1. Faire chauffer le beurre dans une poêle sur feu vif.
2. Quand le beurre est fondu, disposer les poires dans la poêle à l'aide de pinces de cuisine.
3. Laisser cuire en les retournant régulièrement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le foie gras et les Saint-Jacques

- 400 g **Foie gras cru**
- 4 **Noix de Saint-Jacques**
- 1 **Truffe**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**

Ingrédient pour les poires

- 4 **Poire**
- 20 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédient pour la sauce

- 5 cl **Vinaigre balsamique**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**

4. Quand les poires commencent à caraméliser, les retourner côté peau et les saupoudrer de sucre.
5. Ôter la poêle du feu et réserver.
6. Sortir le foie gras du réfrigérateur, le faire cuire dans une poêle sur feu vif sans matière grasse.
7. Faire bien colorer chaque face puis débarrasser sur une assiette recouverte de papier absorbant.
8. Couvrir le foie gras poêlé de film alimentaire puis de papier aluminium, réserver au frais.
9. Retirer l'excédent de graisse du foie gras, garder l'équivalent de deux cuillères à soupe. Remettre la poêle sur feu vif, faire poêler les noix de Saint-Jacques.
10. Assaisonner de sel et retourner régulièrement les noix.
11. Saler la deuxième face des noix, puis débarrasser sur une assiette recouverte de papier absorbant.
12. Verser la graisse de la cuisson dans une autre poêle, déposer les poires avec leur jus de cuisson. Faire chauffer sur feu doux.
13. Remuer la poêle puis ajouter les noix de Saint-Jacques.
14. Sortir le foie gras du réfrigérateur et le déposer dans la poêle. Faire réchauffer rapidement sur feu vif.

Étape 3

Dressage

1. Déposer les poires, le foie gras et les noix sur du papier absorbant.
2. Disposer la poire sur une assiette côté peau, puis le foie gras.
3. Trancher quelques fines lamelles de truffe sur une mandoline, les disposer sur l'assiette.
4. Déposer les noix de Saint-Jacques sur les tranches de truffe.
5. Faire chauffer le jus de cuisson sur feu vif, laisser réduire d'1/3.
6. Déglacer avec du vinaigre balsamique, poivrer et saler. Verser un cordon de sauce sur l'assiette à l'aide d'une cuillère à soupe. Servir aussitôt.