Yannick Tessier

Entrées chaudes à la viande

Foie gras poêlé, compote de poire et vanille de madagascar, caramel de banuyls

1h	30 min	30 min	0	569
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel de Banuyls

1. Verser le Banuyls dans une casserole et faire réduire sur feu vif.
2. Surveiller la réduction de Banuyls. Lorsque sa consistance est sirupeuse, ôter du feu et laisser refroidir.
3. Eplucher les poires à l'aide d'un économe, ôter le pédoncule.
4. Couper les poires en deux, retirer le coeur avec l'économe. Les couper en cubes avec le couteau éminceur.
5. Placer les cubes de poire dans une casserole.
6. Fendre un gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur sans aller jusqu'au bout. La gratter avec la lame d'un couteau d'office pour extraire les graines.
7. Ajouter les graines dans la casserole avec les poires, réserver la gousse pour le dressage.
8. Faire chauffer la casserole sur feu vif et remuer avec une cuillère en bois.
9. Lorsque les poires ont rendu leur eau, baisser sur feu

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation du foie gras

400 g **Foie gras frais de canard**
4 **Poire**
30 cl **Vin rouge**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**
1 **Sel**

moyen et laisser compoter pendant 20 minutes.

10 Après ce temps, débarrasser les poires dans un saladier.

Étape 2

Cuisson du foie gras

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Faire chauffer une poêle sur feu vif sans matière grasse.
3. Lorsque la poêle fume, déposer les tranches de foie gras et les faire colorer sur chaque face.
4. Dès que les tranches de foie gras sont caramélisées, les débarrasser sur une grille de four.
5. Enfourner les tranches de foie gras pendant 5 à 6 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir le foie gras du four.
2. Déposer un emporte-pièce sur une assiette, dresser la compote dedans avec une cuillère à soupe.
3. Déposer l'escalope de foie gras à côté des poires, verser la réduction de Banuyls.
4. Décorer avec la gousse de vanille et assaisonner de sel vanillé. Servir.