


Entrées chaudes à la viande

Escalope de foie gras poêlée, melons caramélisés et sauce aux groseilles



53 min **47 min** **6 min** **0** **556**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du melon

- 1 Couper le melon en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur et en retirer la peau.
- 2 Disposer les quartiers sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de jus.
- 3 Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle anti-adhésive et faire caraméliser les quartiers de melon. Réserver.

Étape 2

Cuisson des escalopes de foie gras

- 1 Faire rissoler les escalopes de foie gras dans une poêle anti-adhésive bien chaude et sans matière grasse, 2 à 3 minutes par face.
- 2 Retirer les escalopes à l'aide de pinces de cuisine et les déposer sur une assiette.
- 3 Saler, poivrer et réserver au chaud.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les melons caramélisés

1 **Melon**
 20 ml **Beurre clarifié (ghee)**
 1 **Mesclun**

Ingrédients pour la sauce aux groseilles

150 g **Groseilles**
 60 g **Sucre semoule**
 50 cl **Fond blanc de veau**
 1 dl **Vinaigre de vin**
 70 g **Beurre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le foie gras

4 **Escalope(s) de foie gras de canard**
 1 **Sel**

Préparation de la sauce aux groseilles

1 Poivre

- 1 Récupérer la graisse du foie gras et la verser dans une sauteuse.
- 2 Ajouter le sucre et faire chauffer jusqu'à obtention d'un caramel.
- 3 Déglacer avec le vinaigre de vin et faire réduire de moitié sur feu vif.
- 4 Ajouter le fond de veau et faire réduire de moitié.
- 5 Ajouter les 2/3 des groseilles et le beurre en morceaux. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois et laisser cuire 15 minutes.
- 6 Passer ensuite la sauce au chinois au-dessus d'un bol en pressant bien les groseilles.
- 7 Remettre la sauce dans la sauteuse et rajouter les groseilles restantes entières.
- 8 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre puis réserver au chaud.

Étape 4

Dressage

- 1 Poser une escalope de foie gras sur une assiette et déposer les quartiers de melon sur le côté.
- 2 Passer 2 minutes au four puis napper avec la sauce.
- 3 Décorer avec du mesclun et servir immédiatement.