

Escalopes de foie gras sautées aux fruits exotiques

4 pers.

Préparation 20 min

Cuisson 17 min

2 fruits de la passion

15 cl d'huile d'olive

5 g d'airelles

1 cuillère à café de sucre en poudre

1 cuillère à café de moutarde

3 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin

1/2 ananas

1 mangue

4 escalopes de foie gras de canard

Sel, poivre du moulin.

Décor.

Pluches d'herbe.

Ouvrir les fruits de la passion et récupérer la pulpe. Saler, poivrer et ajouter 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Réserver.

Dans une petite casserole, cuire les airelles avec le sucre pendant 10 minutes, Placer l'ensemble dans un mixeur, ajouter la moutarde et l'huile de pépins de raisin. Mixer, saler et poivrer. Réserver.

Peler et tailler l'ananas et la mangue en petits dés, Les placer dans une casserole et ajouter le restant d'huile d'olive.

Ajouter du poivre et du sel et cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Saler et poivrer les escalopes.

Faire chauffer une poêle adhésive et cuire les escalopes 1 minute de chaque côté.

Les débarrasser sur un papier absorbant.

Au centre de 4 assiettes dresser les dés de fruits à l'aide d'un cercle après les avoir égouttés.

Ajouter un cordon de chaque vinaigrette autour et les escalopes de foie gras dessus.

Décorer et servir,

Coteaux de Saumur

Vin blanc moelleux issus de raisins sur mûris, servi de 8 à 10°C.