

Escalope de Foie Gras de Canard

Au fruit de la Passion Joseph Cartron.

- 8 escalopes de foie gras de canard d'environ 40g chacune
- 4 pommes de terre Charlotte
- 1 fruit de la passion
- 1 orange
- 1 citron
- 25 g de beurre
- 1 cuillère de sucre
- Sel, poivre du moulin
- 2 cl de **Liqueur de Fruit de la Passion Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Préchauffer le four à 160° (Th 5). Eplucher les pommes de terre, les laver, les tailler en très fines tranches de façon à former des pétales d'environ 7 cl de diamètre, les mélanger avec 15g de beurre fondu. Les disposer ensuite sur une feuille de papier cuisson beurrée, les recouvrir avec une autre feuille de papier cuisson beurrée. Les faire cuire sur une plaque de cuisson environ 25 minutes. Recueillir l'intérieur du fruit de la passion. Extraire le jus de l'orange et du citron. Dans une casserole, caraméliser la cuillère de sucre et ajouter le jus des agrumes, les graines de passion et faire réduire de deux tiers. Saisir les escalopes dans une poêle très chaude, les réserver au chaud sur du papier absorbant. Dégraisser la poêle et déglacer à la liqueur de fruit de la passion. Ajouter le déglacage au jus réduit.

DRESSAGE : Intercaler les escalopes et les feuilles de pommes de terre, arroser de jus réduit et agrémenter de quelques jeunes pousses.

Créée par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier

