

Fiche recette



Escalopes de foie gras et pommes de terre à la graisse de canard



Ingédients pour 4 personnes

- 500g de pommes de terre (rates ou charlottes)
- 60g de graisse de canard ou d'oie
- **8 tranches de Foie Gras Cru**
- Sel
- Poivre du moulin



Temps >>



Préparation
10 min



Cuisson
10 min

Préparation

- Éplucher les pommes de terre en minimisant leurs petites bosses afin de « lisser » leur surface et d'en faire de grosses olives d'environ 5 cm de long sur 3 cm d'épaisseurs. Les essuyer soigneusement une à une dans un torchon propre sans les laver.
 - Sur feu doux, faire fondre la graisse dans une grande sauteuse. Placer les pommes de terre côte à côte et remuer pour qu'elles s'enduisent de gras sur toutes les faces. Saler, poivrer. Remuer très régulièrement tout au long de la cuisson afin que les pommes de terre cuisent et se dorment doucement sans se marquer de traces brunes. Les sortir à l'écumoire et tenir au chaud dans le plat de service.
 - Faire poêler le Foie Gras
 - Présenter dans les assiettes les tranches de foie gras poêlé.
- Disposer autour quelques pommes de terre et proposer un confit d'oignons en accompagnement.**