

Hotel Restaurant Le Prieuré

Escalope de foie gras de canard en croûte de pain d'épices

Tombée d'épinard en branche et jus au sirop d'érable

Marché pour 4 personnes :

- 1 lobe de foie gras de canard de 500 gr
- 5 tranches de pain d'épices
- 800 gr d'épinard en branche
- Fond de sauce QS
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- Beurre clarifié QS
- 25 gr de farine
- Sel fin, poivre du moulin
- Pluches de cerfeuil QS

Progression :

Eplucher les épinards, bien les laver, puis les égoutter.

Passer les tranches de pain d'épices au four pour les sécher, puis en faire de la chapelure et la passer au tamis.

Découper des escalopes de foie gras de 1,5 cm d'épaisseur. Si besoin enlever les nerfs et les parties grasses.

Fariner très légèrement en retirant le surplus. Dans une poêle pas trop chaude et légèrement graissée, faire colorer les escalopes 2 minutes de chaque côté en les laissant bien caraméliser, saler et poivrer. Egoutter sur un papier absorbant et réserver.

Dégraissier la poêle avec le sirop d'érable et ajouter un peu de fond de sauce.

Débarasser dans une casserole et faire réduire si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement.

Dans une casserole, mettre les épinards avec un peu de beurre, un peu d'eau et saler légèrement.

Les faire tomber sur feu doux et retirer l'eau de végétation.

Retirer les escalopes de foie gras du papier absorbant et les recouvrir d'une fine couche de chapelure de pain d'épices et mettre un filet de beurre clarifié dessus.

Passer au four 3 à 4 minutes à 180°.

Dresser dans le centre d'une assiette la fondue d'épinard et déposer dessus l'escalope de foie gras.

Passer le jus au sirop d'érable au mixer pour l'émulsionner et saucer autour.

Décorer de quelques pluches de cerfeuil.

Accord met et vin :

Un vin blanc de préférence, rond en bouche, mais pas trop d'acidité, un vin légèrement boisé serait idéal.

- Le choix du sommelier : Quincy "*Cuvée Sucellus*", J. Tatin 2005