Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Escalope de foie gras, poire, gingembre et vieux balsamique

Ingrédients

250 g de foie gras cru, 2 poires conférence, 6 g de sucre, 10 g de gingembre, 10 g de beurre , fleur de sel , poivre noir du moulin, 4 càs de vieux vinaigre balsamique Giusti, 1 spray au gingembre Pepperon

Préparation

Chauffer les assiettes!
Peler les poires, retirer le noyau et détailler en quartiers, puis en cubes. Déposer immédiatement dans un poêlon avec le beurre et le sucre, et laisser doucement compoter. Eplucher le gingembre puis râper et ajouter aux poires.
Détailler le foie gras en 4 part égales. Faire chauffer une grande poêle. Quand elle est bien chaude, y déposer les 4 escalopes. Laisser dorer 1 ou 2 minutes de chaque côté.
Dresser un lit de poires au gingembre, poser une escalope par-dessus et parsemer de fleur de sel et de poivre noir et d'une vaporisation de Pepperon au gingembre. Décorer de quelques traits de vieux balsamique et servir tiède sur assiette chaude.

Notes :