

Escalope de foie gras de canard poêlée, fricassée de courge et châtaigne cannelle

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras de 70g

400g de courge

50g de châtaigne cuite

1 botte de ciboulette

10 cl d'huile de tournesol

5 cl de jus de volaille

1 cl de vinaigre balsamique

fleur de sel et mignonnette de poivre

20g de beurre

Eplucher et tailler la courge en petits cubes. Mixer la botte de ciboulette avec l'huile de tournesol et un peu de sel, pour obtenir une huile de ciboulette. Tailler à l'aide d'une petite râpe les châtaignes en fines lamelles. Cuire les cubes de courge avec le beurre et la cannelle. chauffer légèrement une poêle et disposer les escalopes de foie gras dans ajouter de matière grasse. Laisser cuire 2 mn sur chaque face.

Débarrasser le foie gras sur un papier absorbant et assaisonner avec la fleur de sel et la mignonnette de poivre. Déglacer la poêle avec vinaigre balsamique et le fond de volaille. dresser la courge au centre de l'assiette et disposer le foie gras pas dessus. Parsemer de lamelles de châtaigne et saucer avec le jus de balsamique et l'huile de ciboulette.