

Escalopes de foie gras poêlées, vinaigrette de betteraves rouges

Les ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes épaisses de foie gras de canard cru

150 g de betterave rouge cuite coupée en petit dés

Ciboulette

1,5 dl de vinaigrette maison (je l'ai faite à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique qui s'accorde très bien avec la betterave)

30 tranches fines de betterave crue

1 c à s d'échalote hachée

Sel et poivre

Préparation des chips de betterave :

Faire frire les tranches de betterave crue à la friteuse à 160° jusqu'à obtention d'un croustillant (vous verrez les chips changer de couleur)
Egoutter les chips, les éponger sur du papier absorbant, saler, poivrer et réserver.

Préparation de la vinaigrette de betterave :

Dans une casserole mettre la vinaigrette maison avec les dés de betterave cuite et l'échalote hachée. Saler et poivrer et faire tiédir sans cuire.

Les escalopes de foie gras :

Fariner les escalopes et les saisir 2 mn de chaque côté dans une poêle, les assaisonner et les éponger sur du papier absorbant.

Dressage de l'assiette :

Mettre l'escalope poêlée au centre de l'assiette, napper de vinaigrette de betterave autour et monter un millefeuille de chips de betterave sur le foie gras. Décorer avec la ciboulette ciselée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>