



Escalopes de foie gras

pommes de terre à la graisse d'oie

Les recettes de la Boutique Edouard Artzner

Pour 4 personnes :

4 escalopes de foie gras cru
d'oie ou de canard
500 g de pommes de terre
(type Charlotte ou Ratte)
60 g de graisse d'oie
50 g de compotine de fruits secs
50 g de beurre
Pour la décoration : cerfeuil,
fleur de sel de Guérande,
baies roses

à boire avec...

- Pinot Gris vendange Tardive
2003 de Marc Anstotz

Préparation :

Éplucher les pommes de terre en les «tournant», c'est-à-dire en leur donnant une forme régulière, gage d'une cuisson régulière et d'une présentation réussie. Les essuyer soigneusement une à une dans un torchon, sans les laver.

Sur feu doux, faire fondre la graisse d'oie dans une grande sauteuse. Placer les pommes de terre côte à côte et remuer pour qu'elles s'enduisent de graisse sur toutes leurs faces. Saler, poivrer, remuer très régulièrement tout au long de la cuisson afin qu'elles cuisent et dorent doucement. Dès qu'elles sont prêtes,

réservez-les au chaud.

Salez et poivrez les escalopes de foie gras. Passez-les sur les deux faces dans de la féculé de pomme de terre pour les rendre plus croustillantes après cuisson. Tapotez pour faire tomber l'excédent.

Les saisir dans une poêle anti-adhésive bien chaude, et retourner dès que la première face est dorée. Comptez 1 à 2 minutes de chaque côté suivant l'épaisseur.

Servir aussitôt avec les pommes de terre. Décorer d'une ou deux quenelles de compotine de fruits secs, de cerfeuil, d'un peu de fleur de sel de Guérande et de baies roses.