

Escalope de foie gras poêlée à l'Ypocras

Ingrédients

400 gr Foie gras frais
2 dl d'Ypocras (Ypo)
160 gr Salade mélangée
3 dl Fond de canard
60 gr Raisins rouges
20 gr Pignons de pin
10 gr Zestes d'orange
50 gr Sucre
4 Pruneaux
40 gr Beurre

Réalisation

Escaloper le foie gras.
Déglacer avec l'Ypocras et le sucre.
Ajouter le fond de canard.
Confectionner la sauce.
Ajouter les zestes d'oranges blanchis, les pignons, les pruneaux.
Sur la salade, disposer les escalopes, les raisins et le fond de cuisson obtenu, après avoir vérifié l'assaisonnement.