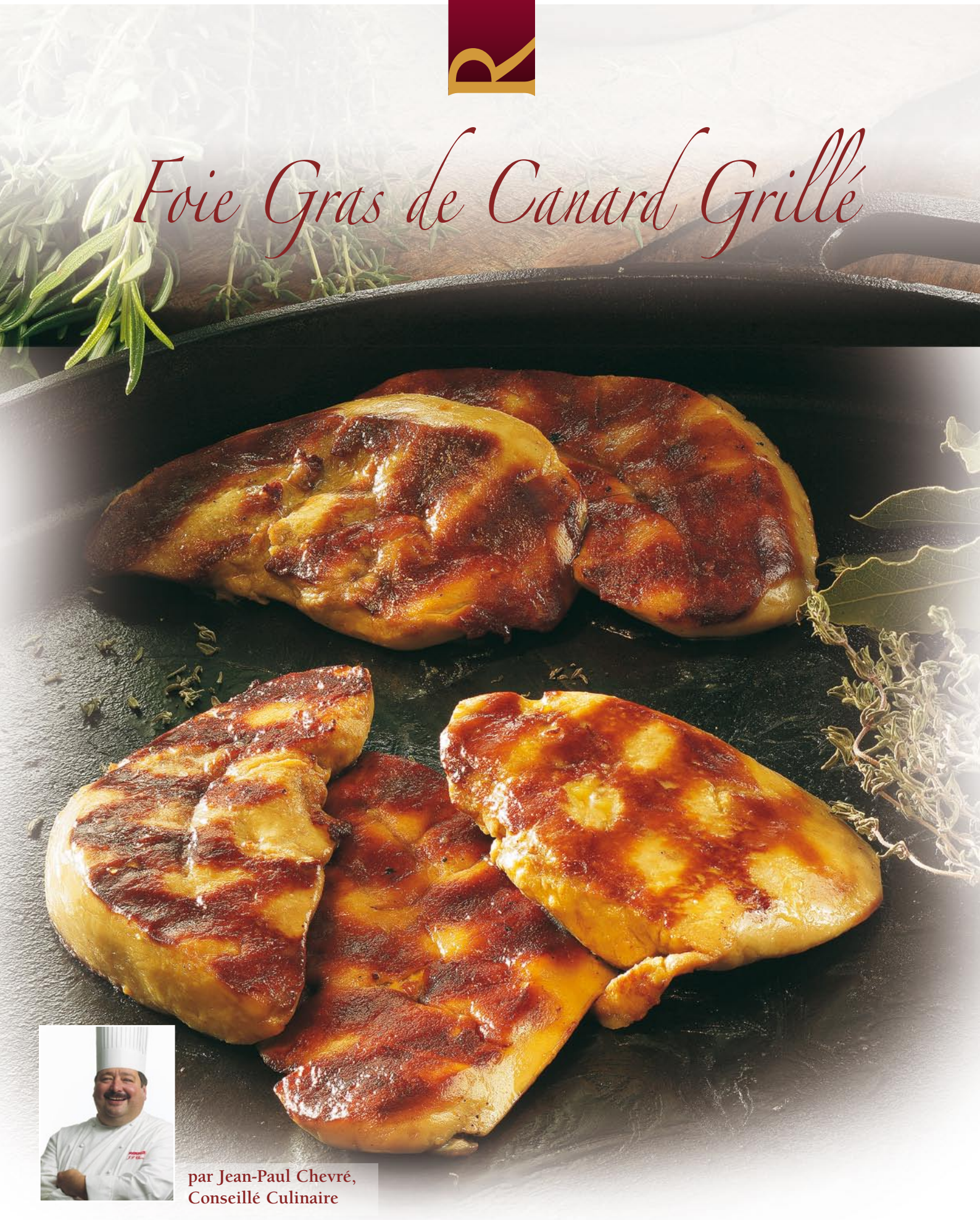




# *Foie Gras de Canard Grillé*



par Jean-Paul Chevré,  
Conseillé Culinaire

**ROUGIÉ**  
S A R L A T





## Foie Gras de Canard Grillé ou Poêlé

selon  
**Jean-Paul Chevré**  
Conseiller Culinaire

### Marché pour 5 personnes :

Escalope de foie gras de canard surgelée Rougié - 10 pièces, Porto - 100 cl, Miel toutes fleurs - 50 g, Vinaigre balsamique - 150 cl, Fond de veau - 200 g, Confiture d'oignons - 150 g, Baguette de campagne - 1 pièce

### Progression de la recette :

Faire caraméliser le miel, déglacer au vinaigre balsamique. Réduire, ajouter le Porto, réduire.

Ajouter le fond de veau, réduire pour obtenir une sauce sirupeuse. Poêler ou griller les escalopes de foie gras assaisonnées, décongelées. Réserver au chaud sur papier absorbant. Faire dorer

les tranches de baguette dans la poêle de cuisson des escalopes. Mettre 15 g de confiture d'oignons sur les toasts. Dresser l'escalope de foie gras. Badigeonner l'escalope avec la sauce réduite.

Servir aussitôt nature ou sur une salade mélangée parfumée au vinaigre balsamique.

## Gebratene Entenleber (Grill oder Pfanne)

nach  
**Jean-Paul Chevré**  
Küchenberater

### Für 5 Personen :

Entenleberscheiben Rougié - 10 Stücke, Portwein - 100 g, Honig - 50 g, Balsamico Essig - 150 g, Gebundenes Entenfond - 200 g, Zwiebelmarmelade - 150 g, Landbrot - 1 Stück

### Zubereitung :

Honig karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, einkochen, Portwein zugeben, und noch einmal einkochen. Rinderfond zugeben, einkochen so dass Sie eine sirupartige Sauce bekommen. Die gewürzte und aufgetaute Entenleberscheibe braten, auf Küchenpapier trocken tupfen und warm stellen.

Baguettescheiben in der Bratpfanne bräunen. 15 g Zwiebelmarmelade auf die gegrillten Baguettescheiben streichen, die Entenleberscheiben drauflegen. Mit der reduzierten Soße übergießen.

Sofort servieren, optional mit einem gemischten Salat an Balsamico Essig.



## Grilled or Seared Duck Foie Gras

by  
**Jean-Paul Chevré**  
Culinary advisor

### Serves 5:

10 slices of Rougié flash frozen duck foie gras, 100g/3.5oz. Port wine, 50g/1.75oz. honey, 150g/5.25oz. balsamic vinegar, 200g/7oz. veal stock, 150g/5.25oz. onion jam, 1 French baguette

### Preparation:

Caramelize the honey, stir in balsamic vinegar, reduce. Add Port wine, reduce. Add the veal stock, and reduce to obtain a syrupy sauce. Sear or grill the seasoned and thawed slices of foie gras. Keep warm on paper towels. Brown slices of French bread in the same frying pan. Put 15g of onion jam on each toast.

Place a slice of foie gras on each toast, set on a warm plate, and baste with the sauce reduction.

Serve immediately, alone, or with a mixed green salad seasoned with balsamic vinegar.



## Foie Gras de Pato Asado o a la Plancha

de  
**Jean-Paul Chevré**  
Consejero Gastronómico

### Ingredientes para 5 personas:

Escalopines de foie-gras de pato congelado Rougié: 10 piezas, Vino de oporto: 100 g, Miel: 50 g, Vinagre balsámico: 150 g, Fondo de ternera: 200 g, Confitura de cebolla: 150 g, Pan rústico: 1 barra

### Elaboración:

Caramelizar la miel y desglasar con el vinagre balsámico. Reducir, añadir el oporto y volver a reducir.

Añadir el fondo de ternera y reducir hasta conseguir una salsa con consistencia de jarabe.

Poner a punto de sal y de pimienta y freír (o asar) los escalopines de foie-gras previamente descongelados. Conservar en caliente sobre papel absorbente. Dorar el pan abierto longitudinalmente en la misma sartén.

Añadir 15 gramos de confitura de cebolla sobre las tostas.

Montar encima los escalopines de foie-gras y napar con la salsa reducida.

### Acabado y presentación:

Servir inmediatamente. Si se desea, se puede acompañar de una ensalada verde perfumada con unas notas de vinagre balsámico.

**ROUGIÉ**  
SARLAT

Avenue du Périgord - BP 118 - 24 203 SARLAT Cedex  
Tél. (33) 5 53 31 72 00 - Fax (33) 5 53 59 40 86 - www.rougie.com