



Escalope de Foie Gras Poêlée

Sauce aux Fruits Rouges



par Jean-Paul Chevré,
Conseillé Culinaire

ROUGIÉ
S A R L A T



Escalope de Foie Gras Poêlée

Sauce aux Fruits Rouges

selon
Jean-Paul Chevré
Conseiller Culinair

Marché pour 4 personnes :

Escalopes de foie gras de canard surgelées Rougié - 8 de 40/60 g, Fond de veau lié - 400 g, Sel, Poivre, Grains de cassis surgelés - 160 g, Framboise surgelées - 150 g ou Fruits rouges surgelés en mélange - 300 g, Crème de cassis - 10 cl, Vinaigre de framboise - 20 cl, Crème fraîche - 10 cl, Beurre - 80 g, Sucre semoule - 40 g

Décor : Fraises / Raisins (quantité suffisante)

Progression de la recette :

Préparation de la sauce :

Dans une casserole, faire fondre la moitié du beurre avec le sucre semoule, caraméliser, déglacer au vinaigre de framboise, réduire de moitié, ajouter le fond de veau puis porter à ébullition. Ajouter les fruits rouges, la crème de cassis, puis la crème fraîche, réduire à point. Vérifier l'assaisonnement et au dernier moment monter avec le reste du beurre - Tenir au chaud.

Préparation du foie gras :

À la poêle, cuire le foie gras en escalopes, assaisonner et débarrasser sur papier absorbant.

Présentation :

Dresser sur assiette chaude avec sauce et décor. Mettre la sauce au fond de l'assiette chaude, les escalopes au centre et le décor autour.

Escalopes von gebratener Entenleber

Rote Beeren Sauce

nach
Jean-Paul Chevré
Küchenberater

Für 4 personen :

Entenstopfleber Rougié - 8 Stück, Salz, Pfeffer, gebundener Kalbsfond - 400 g gefrorene Cassis Beeren - 160 g, Gefrorene Himbeeren - 150 g oder Rote Beeren - 300 g, Crème de Cassis - 10 cl, Himbeeressig - 20 cl, Frische Sahne - 10 cl, Butter - 80 g, Streuzucker - 40 g

Dekoration : Erdbeeren / Trauben (gute Qualität)

Zubereitung :

In einem Topf 40 g Butter mit Zucker karamellisieren, mit Himbeeressig ablöschen und kurz einreduzieren. Gebundenen Kalbsfond hinzugeben und kochen lassen. Die roten Beeren, die Crème de Cassis, die frische Sahne dazu geben und einreduzieren. Mit Butter aufschäumen.

Die Entenstopfleber anbraten, beidseitig auf Küchenpapier entfetten. Auf Teller anrichten.

Slices of Seared Duck Foie

with Red Berries Sauce

by
Jean-Paul Chevré
Culinary advisor

Serves 4 :

8 slices (40/60g) of Rougié flash frozen duck foie gras, 400g/14 oz. veal stock, salt, pepper, 160g/5.6 oz. frozen blackcurrants, 150g/5.25 oz. frozen raspberries or 300g/10.5 oz. mixed frozen red berries, 10cl blackcurrant liqueur, 20cl raspberry vinegar, 10cl cream, 80g/2.8 oz. butter, 40g/1.4oz. caster sugar

Garnish: strawberries/grapes (as needed)

Preparation :

Preparing the sauce :

Melt half the butter with the sugar in a sauce pan. Caramelize, stir in raspberry vinegar, reduce to 50%. Add the veal stock and bring to a boil. Then add the fruits, blackcurrant liqueur, and cream, and reduce again. Adjust seasoning to taste. Finally, stir in the remaining butter. Keep warm.

Preparing the foie gras :

Sear the slices in a frying pan, season, and drain on paper towels.

Presentation :

On a warm plate, first put sauce then place the slices in the center. Garnish with strawberries and grapes.



Escalopines de Foie Gras de Pato

a la Plancha

con Salsa de Frutas Rojas

de
Jean-Paul Chevré
Consejero Gastronómico

Ingredientes para 4 personas:

Escalopines de foie gras de pato congelado Rougié: 8 piezas de 40/60 g, Fondo de ternera ligado: 400 g, Sal, Pimienta, Ramillete de grosellas negras congeladas: 160 g, Frambuesas congeladas: 150 g o Frutos rojos congelados: 300 g, Crema de cassis: 10 cl, Vinagre de frambuesa: 20 cl, Nata líquida: 10 cl, Mantequilla: 80 g, Azúcar en polvo: 40 g

Para decorar: Fresa/Uvas (al gusto)

Elaboración:

Para la salsa:

Disolver en un cazo la mitad de la mantequilla con el azúcar hasta obtener un caramelo. Desglasar con el vinagre de frambuesa y reducir a la mitad. Añadir el fondo de ternera y llevar a ebullición. Incorporar los frutos rojos, la crema de cassis, la nata líquida y reducir hasta que alcance el punto de caramelización. Poner a punto de sal y pimienta y, en el último momento, montar con el resto de la mantequilla. Mantener caliente.

Para el foie gras:

Freír los escalopines de foie gras en una sartén. Poner a punto de sal y de pimienta. Eliminar el exceso de aceite sobre un papel absorbente.

Acabado y presentación:

Servir en un plato caliente junto con la salsa y la decoración. Cubrir la base del plato con la salsa, poner los escalopines en el centro y la decoración alrededor.

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