



Escalope de Foie Gras d'Oie poêlée

Abricots au Romarin et Purée de Pommes de Terre




ACADEMIE
des Lauréats
de Bocuse d'Or

Rougié
Membre
Fondateur

par Patrick Jaros
Bocuse de Bronze 1995

ROUGIÉ
SARLAT

Escalope de Foie Gras d'oie poêlée

Abricots au Romarin et Purée de Pommes de Terre

selon
Patrick Jaros

Marché pour 4 personnes :

8 Escalopes de Foie Gras d'oie ou de canard surgelées Rougié d'environ 60g, 12 petits abricots mûrs, 2 cuillères à soupe de sucre roux, 30g de beurre, 2 branches de Romarin, 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc, sel fin, Poivre noir du moulin

Purée de pommes de terre : 500g de pommes de terre, 120g de beurre, 1/4 L de lait entier, noix de muscade fraîchement moulue, sel

Progression de la recette :

Éplucher et couper les pommes de terre en deux, les cuire dans l'eau salée et égoutter. Laisser refroidir quelques minutes et les presser avec une cuillère en bois. Incorporer peu à peu les morceaux de beurre très froids et assaisonner avec le sel et la noix de muscade. Y incorporer le lait bouillant avec la cuillère en bois pour obtenir la consistance souhaitée. Couper les abricots en deux et les dénoyauter. Laisser fondre le beurre et le sucre dans une poêle, y ajouter le romarin et les abricots. Assaisonner avec le poivre et une pincée de sel et déglacer avec le vinaigre. Laisser rapidement suer les abricots et les retirer du feu dès lors qu'ils perdent un peu de jus.

Assaisonner les escalopes avec le sel et le poivre et les poêler à feu moyen, 2 minutes sur chaque face.

Présentation :

Dresser la purée avec une grosse cuillère sur une assiette chaude, y ajouter les escalopes et les abricots au romarin. Décorer avec un brin de romarin frais.

Gebratene Scheiben von der Gänseleber

mit Rosmarin-Aprikosen und Kartoffelpüree

nach
Patrick Jaros

Für 4 personen :

8 Scheiben Gänseleber oder Entenleber tiefgefroren Rougié - ca. 60g, 12 kleine, reife Aprikosen, 2 EL brauner Zucker, 30g Butter, 2 Rosmarinzweige, 1 EL Weißweinessig, Kristallsalz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Für das Kartoffelpüree : 500g Kartoffeln, mehlig kochend, 120g Butter, 1/4 l Vollmilch, Kristallsalz, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung :

Kartoffeln schälen und halbieren, in Salzwasser sehr weich kochen und abtropfen. Etwas abkühlen lassen und mit einem Holzkochlöffel zerdrücken. Nach und nach die gesamte eiskalten Butterscheiben einarbeiten. Mit Kristallsalz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Vorsichtig die heiße Milch ebenfalls mit dem Holzkochlöffel einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Aprikosen halbieren und entkernen. In einer Pfanne Butter zerlassen und Zucker darin leicht schmelzen lassen. Abgezupfte Rosmarinnadeln darin durchschwenken und die halbierten Aprikosen zugeben.

Mit Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Salz abschmecken und mit Essig ablöschen. Aprikosen nur kurz anschwitzen, bis sie anfangen, Saft abzugeben sie dürfen auf gar keinen Fall zerkothen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und die mit Kristallsalz und Pfeffer gewürzte Gänseleberscheiben von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten braten.

Präsentation:

Das Püree mit einem großen Löffel auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Gänseleber-Scheiben und Rosmarin-Aprikosen zugeben. Zum Schluss mit einem frischen Rosmarinweig garnieren.



Pan-fried Goose Foie Gras

with Rosemary Apricots and Mashed Potatoe

by
Patrick Jaros

Serves 4 :

8 Slices of Rougié Duck or Goose flash-frozen Foie Gras - 60g (2 oz) each, 12 small ripe apricots, 2 tbsp brown sugar, 30g (1 oz) butter, 2 sprigs fresh rosemary, 1 tbsp white wine vinegar, salt, freshly ground black pepper

Mashed Potatoes: 500g (1.1 lb) potatoes, 120g (4.2 oz) butter, ¼ liter (8 fl.oz.) whole milk, freshly gound nutmeg

Preparation :

Peel the potatoes and cut in half. Cook in salted water and drain. Let cool a few minutes then mash with a wooden spoon. Slowly add the pieces of cold butter and season with salt and nutmeg. Then add scalded milk, still stirring with the wooden spoon until desired consistency. Halve the apricots and remove the pits. Season with pepper and a pinch of salt and deglaze with vinegar. Briefly sweat the apricots and remove them from the heat as soon as they begin to lose some juice. Season the foie gras with salt and pepper and pan-fry on medium heat, 2 minutes each side.

To serve:

Smooth some mashed potatoes onto a warm plate, add the foie gras and apricots. Garnish with a sprig of fresh rosemary.

Escalopin de Foie Gras de Oca

con Albaricoques al Romero y Puré de Patata

según
Patrick Jaros

Ingredientes para 4 personas:

Escalopines de foie gras de oca o pato ultra-congelado Rougié: 8 piezas de unos 60 g, albaricoques pequeños maduros: 12, azúcar moreno: 2 cucharadas, mantequilla: 30g, romero: 2 ramitas, vinagre de vino blanco: 1 cucharada, Sal fina, pimienta negra molida

Para el puré de patatas: patatas: 500 g, mantequilla: 120 g, leche entera: 1/4

Elaboración:

Pelar y cortar las patatas por la mitad. Cocer en agua con sal y escurrir. Dejar enfriar unos minutos y aplastar las patatas con una cuchara de madera. Incorporar poco a poco los trozos de mantequilla muy fríos y poner a punto de sal y de nuez moscada. Añadir la leche hirviendo y remover con la cuchara de madera hasta obtener la consistencia deseada. Cortar los albaricoques por la mitad y deshuesar. Fundir la mantequilla y el azúcar en una sartén, y añadir el romero y los albaricoques. Poner a punto de sal y de pimienta y desglasar con el vinagre. Dejar

que los albaricoques suelten su jugo y retirar del fuego en cuanto pierdan un poco del jugo. Poner los escalopines a punto de sal y de pimienta, y saltar a fuego medio durante 2 minutos por cada lado.

Acabado y presentación:

Colocar el puré en un plato caliente y añadir los escalopines y los albaricoques al romero. Decorar con una ramita de romero fresco.

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