



# *Escalopines de Foie Gras de Canard*

Gambas Marinées



par Jean-Paul Chevré,  
Conseillé Culinaire

**ROUGIÉ**  
S A R L A T



## Escalopines de Foie Gras de Canard Gambas Marinées

selon  
**Jean-Paul Chevré**  
Conseiller Culinare

### Marché pour 1 personne :

Escalope de foie gras de canard surgelée Rougié - 1 pièce, Gambas - 2 pièces, Huile d'olive (quantité suffisante), Citron - 1 pièce, Sel, Poivre (pour mémoire), Thym frais (quantité suffisante)

### Progression de la recette :

Décortiquer les 2 gambas. En garder 1 entière (avec la tête), ôter la tête et fendre la seconde gambas sur le dos. Mettre à mariner avec du jus de citron, l'huile d'olive et une branche de thym frais (minimum 30 minutes). Assaisonner et poêler l'escalope, la réserver sur papier absorbant.

Faire revenir les gambas dans la poêle de cuisson dégraissée. Ajouter le reste de la marinade et l'escalope.

## Entenstopfleber mit Riesengarnelen

nach  
**Jean-Paul Chevré**  
Küchenberater

### Für 1 person :

Entenleberscheibe Rougié - 1 Stück, Garnelen - 2 Stück, Olivenöl (reichlich), Zitrone - 1 Stück, Salz, Pfeffer, Thymian (reichlich)

### Zubereitung :

Beide Garnelen putzen und bei einer den Kopf belassen - bei der anderen den Kopf entfernen und den Rücken aufschlitzen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Thymian mindestens 30 Minuten marinieren. Abschmecken, die Entenstopfleber ganz kurz anbraten und beidseitig in Küchenpapier entfetten.

Die 2 Garnelen anbraten, die Marinade und Entenleberscheibe hinzufügen.

Auf Teller anrichten, mit Zitronenscheibe und Thymian dekorieren.



## Slices of Seared Duck Foie Gras with Marinated Large Prawns

by  
**Jean-Paul Chevré**  
Culinary Advisor

### Serves 1 :

1 slice Rougié flash frozen duck foie gras, 2 large prawns, olive oil as needed, 1 lemon, salt, pepper, fresh thyme (to taste)

### Preparation:

Shell both prawns keeping one whole (with the head). On the other, remove the head and make an incision on the back. Marinate with lemon juice, olive oil and a sprig of fresh thyme for at least 30 minutes. Season and sear the slice, set aside on a paper towel.

Remove fat from frying pan and sear prawns. Add the remaining marinade and the foie gras.

Serve with thinly sliced lemon and fresh thyme.



## Escalopines de Foie Gras de Pato y Langostinos Marinados

de  
**Jean-Paul Chevré**  
Consejero Gastronómico

### Compras para 1 persona:

Escalopines de foie-gras de pato congelado Rougié: 1 pieza, Langostinos: 2 piezas, Aceite de oliva, Limón: 1 pieza, Sal, Pimienta, Tomillo fresco

### Elaboración:

Pelar los 2 langostinos. Dejar 1 entero (con la cabeza). Descabezar el otro y abrirlo por la mitad. Marinar los 2 langostinos con el zumo de limón, el aceite de oliva y una rama de tomillo fresco un mínimo de 30 min. Poner a punto de sal y de pimienta.

Freír el escalopín de foie-gras en una sartén y conservar sobre

papel absorbente.

Desengrasar la sartén y rehogar a continuación los langostinos.

Añadir el resto del escabeche y el escalopín de foie-gras.

### Acabado y presentación:

Disponer armoniosamente en un plato. Decorar con unas láminas de limón y una ramita de tomillo 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