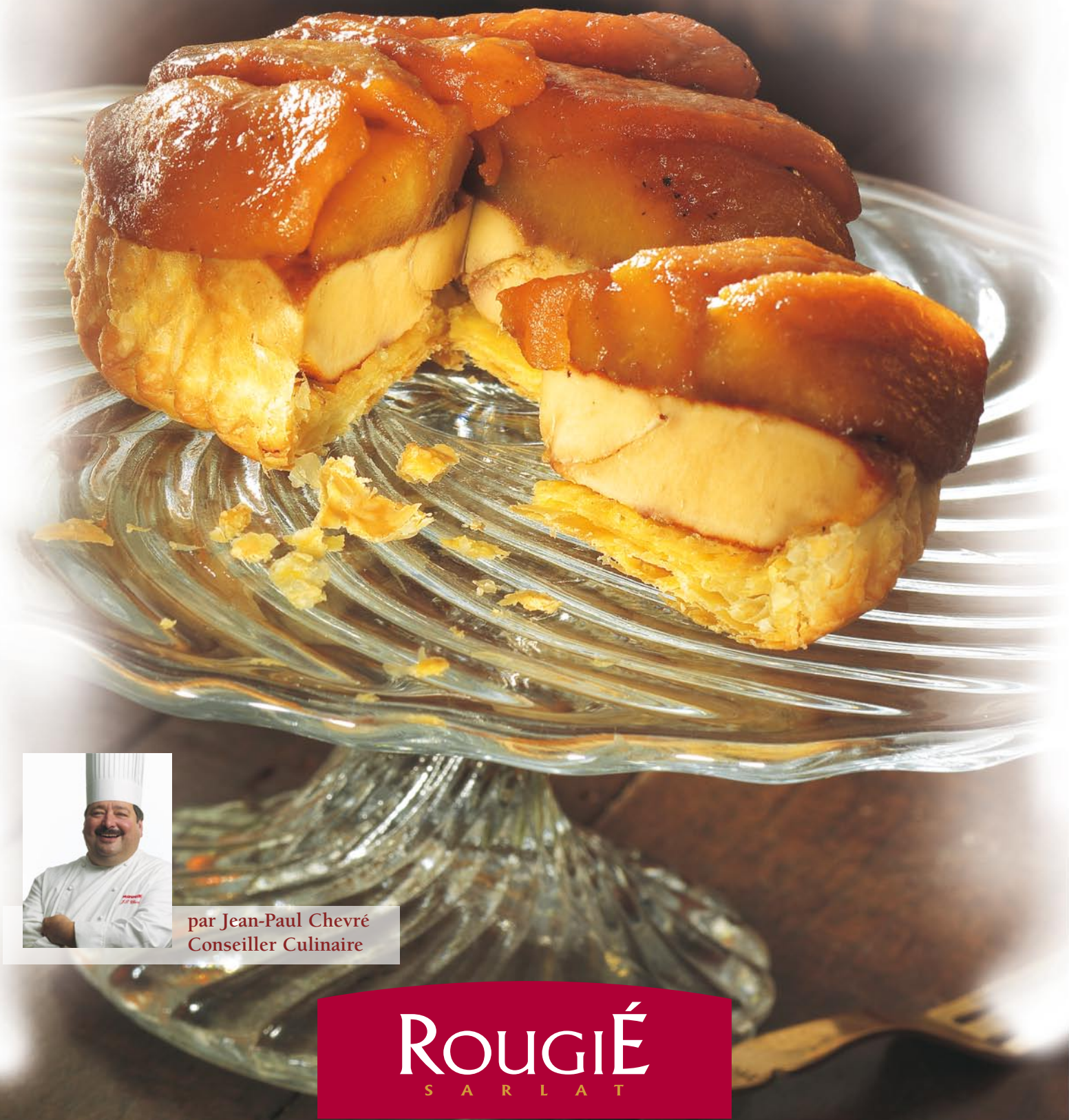




Tatin de Foie Gras de Canard



par Jean-Paul Chevré
Conseiller Culinaire

ROUGIÉ
S A R L A T



Tatin de Foie Gras de Canard

selon
Jean-Paul Chevré
Conseiller Culinaire

Marché pour 1 personne :

Pâte feuilletée - 25 à 30 g
Pomme fruit (Golden) - 1/2 pomme
Foie gras de canard surgelé Rougié - 1 escalope de 50 g
Miel toutes fleurs - 10 g
Sel et poivre et beurre (quantité suffisante)

Progression de la recette :

Laver la pomme, l'éplucher, la couper en deux, retirer les pépins et découper en lamelles. Réserver. Saler et poivrer l'escalope de foie gras de canard, la poêler décongelée sur les deux faces, réserver au chaud sur papier absorbant. Faire dorer les lamelles de pomme dans la poêle avec la graisse du foie gras, ajouter un peu de miel.

(Pour une mise en place plus importante, cuire les pommes

dans du beurre et du miel à caramélisation). Disposer les lamelles de pommes au fond d'un petit moule de 10 cm de diamètre. Poser l'escalope sur les pommes, recouvrir de pâte feuilletée. Cuire au four 5 minutes à environ 220°C. Démouler sur assiette chaude.

Servir aussitôt accompagnée d'une petite salade assaisonnée au vinaigre de cidre.

Tatin von der Entenleber

nach
Jean-Paul Chevré
Küchenberater

Für 1 person :

Blätterteig - 25-30 g
Apfel (Golden) - 1/2 Stück
Entenleber, tiefgefroren Rougié - 1 Scheibe ca. 50g
Honig - 10 g
Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung :

Apfel waschen, schälen, in 2 Hälften schneiden, entkernen, und in dünne Scheiben schneiden. Beiseite stellen. Die aufgetaute Entenleberscheibe mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten braten, dann auf einem saugfähigen Küchenpapier warm stellen. Apfelscheiben mit Entenleber-Schmalz bräunen und etwas Honig zugeben. Apfelscheiben auf eine 10 cm Ø Backform legen. Die

Entenleberscheibe darauf legen, mit Blätterteig umhüllen. Ca. 5 Minuten im Ofen bei +220°C backen. Aus der Form nehmen und auf einen vorgewärmten Teller legen.

Sofort servieren begleitet von einem Salat, angemacht mit Apfelschmeichsel.

Tatin of Duck Foie Gras

by
Jean-Paul Chevré
Culinary advisor

Serve 1 :

phyllo dough - 25-30g (1 oz)
Golden apple - 1/2 apple
Rougié IQF duck foie gras - 50g slice (1 3/4 oz)
Honey - 10g (1/3 oz)
Salt, pepper, and butter

Preparation :

Wash, peel and halve the apple. Remove the seeds and cut into slices. Put aside. Season the thawed foie gras slice with salt and pepper, sear on both sides, keep warm on a paper towel. Brown the apple slices in the pan with the foie gras rendered fat, adding a bit of honey.

(For a more sophisticated version, brown the apple in butter and honey until caramelized.) Arrange the apple slices at the bottom

of a small (10cm/4 in) baking dish. Place the foie gras on the apples, then cover with phyllo dough. Bake at 220°C/430°F for about 5 minutes. Unmold onto a warm plate.

Serve immediately with a cider vinegar-seasoned salad.

Tatin de Foie Gras de Pato

según
Jean-Paul Chevré
Consejero culinario

Ingredientes para 1 person:

Pasta hojaldrada: de 25 a 30 g
Manzana Golden: 1/2 pieza
Foie gras de pato ultra-congelado Rougié: 1 escalopin de 50 g
Miel de flores: 10 g
Sal, pimienta y mantequilla

Elaboración:

Lavar la manzana, pelar y cortar por la mitad. Quitar las pepitas y cortar la manzana en láminas. Reservar. Descongelar el escalopin de foie gras de pato, sazonar con sal y pimienta y saltear por ambos lados. Reservar en caliente sobre papel absorbente. Dorar las láminas de manzana con la grasa del foie gras y añadir un poco de miel (para una ocasión especial, caramelizar la manzana con mantequilla y miel). Disponer las láminas de manzana en el

fondo de un molde de 10 cm de diámetro. Colocar el escalopin de foie gras sobre la manzana y cubrir con pasta de hojaldre. Poner al horno durante 5 minutos a 220 °C. Desmoldar y poner en un plato caliente.

Servir rápidamente acompañado de una ensalada aderezada con vinagre de sidra.



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