



Les recettes du Druide TRIPOLIX



Foie gras AMANDEUM

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de foie gras de 2.5 cm d'épaisseur
- 4 poires bartlett bien mûres
- 1 c. à café de sucre de canne roux
- TRIPOLIX AMANDEUM
- sirop d'érable
- beurre
- farine
- poivre
- sel



PROGRESSION

- Tranchez le foie gras avec un couteau passé sous l'eau chaude.
- Déposer les escalopes de foie gras sur une assiette. À l'aide d'un couteau, lacérez la surface des escalopes (quadrillées)
- Versez sur chaque escalope environ 1 c. à café de TRIPOLIX AMANDEUM.
- réservez l'assiette au réfrigérateur environ 30 minutes, afin que le foie gras absorbe le TRIPOLIX AMANDEUM.
- Préparez les poires: retirez le centre et coupez-les en tranches. Poivrez-les,
- Dans une poêle à température moyenne-élevée, faites fondre 1 cuillère à café de beurre. Déposez les tranches de poires dans la poêle et faites-les dorer. Parsemez le sucre sur les tranches avant de les retourner,
- Quand les poires sont caramélisées des deux côtés, retirez-les, et dressez-les aussitôt dans les assiettes de service.
- Saupoudrez un peu de farine sur le dessus des tranches de foie gras,
- Dans la même poêle de cuisson que pour les poires, toujours à température moyenne-élevée, déposez les tranches de foie gras côté farine. Laissez cuire 1 minute, pas plus, juste pour qu'elles soient grillées. Farinez maintenant le dessus avant de les retourner. Laissez cuire encore 50 secondes, salez, poivrez, puis retirez les tranches immédiatement de la poêle. Placez une tranche de foie gras par assiette.
- Retirez l'excédent de gras de la poêle. Remettez-la sur le feu élevé et déglacez au TRIPOLIX AMANDEUM Avec une cuillère à soupe de sirop d'érable, salez et poivrez légèrement. Versez un filet de sauce dans chaque assiette,
- Dégustez immédiatement, accompagné d'un petit verre de TRIPOLIX AMANDEUM...

Extase garantie... par TOUTATIS !