

ESCALOPE DE FOIE POÊLÉE AUX GIROLLES, CRUMBLE PAIN D'ÉPICES

Par le chef David COURNIL
du restaurant RIVER CAFÉ
92130 Issy les Moulineaux

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

8 escalopes de foie gras de 50 g

200 g de petites girolles

1 échalote ciselée

Ciboulette ciselée

Crumble pain d'épices

30 g de beurre

30 g de farine

1 g d'épices à pain d'épices

5 g de sucre

Pousse d'épinards pour la décoration



PRÉPARATION

Faire le crumble (la veille de préférence)

Mélanger le beurre ramolli avec la farine, le sucre et les épices. Faire une boule avec la pâte obtenue, mettre au congélateur. Râper avec une râpe micro plane au dessus d'une plaque à pâtisserie, puis enfourner 7 à 10 minutes au four à 180°C.

Trier et laver les petites girolles. Les faire tomber dans une poêle chaude pour extraire l'eau de végétation, égoutter. Faire sauter les girolles avec du beurre, l'échalote et la ciboulette ciselées.

Colorer les escalopes sur les deux faces dans une poêle antiadhésive, puis finir la cuisson au four 2 à 3 minutes.

DRESSAGE

Disposer les éléments comme sur la photo avec les pousses d'épinards et de la fleur de sel.

ACCORD MET / VIN

Jurançon sélection 2014, vin moelleux – JL Gaillot