

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE AUX POMMES, RÉDUCTION DE CALVADOS

Pour 4 personnes

- 400g escalopes de foie de canard
- 800g pommes fruit reine des reinettes
- 100g beurre
- 100g sucre semoule
- 5cl vinaigre
- 15cl Calvados hors d'âge
- 25cl jus de pommes
- 1 citron jaune
- 15cl fond brun de veau
- 1 gousse d'évanille
- 500g pommes fruit golden
- Poivre
- Cerfeuil



- Éplucher les pommes, les tailler en brunoise.
- Citronner.
- Poêler les pommes dans le beurre avec la gousse de vanille, les laisser légèrement croquantes.
- Saisir les escalopes de foie de chaque côté pour une belle coloration.
- Dans la poêle laisser caraméliser le sucre et déglacer avec le Calvados, le vinaigre et le jus de pommes.
- Laisser réduire et ajouter le fond brun.
- Assaisonner et dresser.



Recette proposée par notre Chef
Alain Bohn
Directeur culinaire
Croisieupe