



FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, diQUE,
POMELO, JUS AU DON PACELLO VANILLÉ

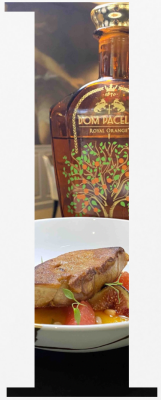
Pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras de
canard 80g
1 pomelo ruby
Pignons de pin torréfiés
4 figue de Solliès
Beurre
Sucre

Pour le jus Dom Pacello :

1L jus d'orange
200g de Dom Pacello
Jus de 2 citrons
4 bâtons de citrouille
Feuille de lime
140g de sucre
1 gousse de vanille

Préparation



- Réunir tous les ingrédients dans une casserole.
- Réduire à consistance de sirop et réserver au chaud.
- Peler à vif le pomelo et le détailler en segments.
- Couper les figes en quatre. Les disposer dans un plat allant au four, saupoudrer de sucre et garnir de quelques noisettes de beurre.
- Colorer les escalopes de foie gras à feu vif.

Dressage



- Au moment, passer les escalopes et les figes au four à 180°C pendant 3 minutes.
- Disposer sur chaque assiette 3 segments de pomelos froids pour former une étoile.
- Intercaler les quartiers de figue chauds.
- Arroser généreusement avec le jus au Dom Pacello chaud, ajouter quelques pignons de pin torréfiés.
- Déposer les escalopes de foie gras, ajouter un peu de fleur de sel et quelques pousses de Persinette.



Recette proposée par notre Chef
Julien Binz
Restaurant Julien Binz* - Ammerschwihl (68)