



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Escalope de foie gras aux patates douces .



*Ingrédients :*

- 1 badiane
- 1 c.à.c d'extrait naturel de vanille
- 1 oignon
- 15 cl de fond de volaille déshydraté
- 150 g de foie gras de canard mi-cuit
- 2 patates douces
- 40 g de beurre
- Cannelle en poudre
- Roquette

- Escaloper (tailler dans la longueur sur ~ 1 cm d'épaisseur) le foie gras
- Éplucher, émincer et faire fondre les oignons 20 minutes à feu doux avec 25 g de beurre
- Éplucher les patates douces et les cuire à couvert 40 minutes à l'eau bouillante salée
- Elles doivent rester croquantes. Les écraser à la fourchette avec le reste de beurre
- Rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud
- Poêler les escalopes de foie gras dans une poêle très chaude ...
- ... en les saisissant 30 secondes à peine de chaque côté. Assaisonner et maintenir au chaud
- Dégraisser avec un fond de volaille et la vanille
- Monter l'embeurré de patate douces à l'aide d'un emporte-pièce, surmonter de confit d'oignon
- Napper de sauce à la vanille, décorer de roquette, de bâton de cannelle et de l'anis étoilé
- Saupoudrer les escalopes d'une pincée de gros sel. Servir avec un Muscat



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs