



La Table des Lutins

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

Foie gras poêlé, Caramel de cerises, Abricot et fenouil au poivre de Sichuan



Foie gras poêlé, Caramel de cerises, Abricot et fenouil au poivre de Sichuan

Ingrédients :

- 2 escalopes de foie gras de 45 g chacun
- ½ fenouil
- 2 oreillons d'abricot au romarin sauvage
- 3 cerises à la sarriette sauvage
- Poivre de Sichuan
- 10 cl de fond de veau

Progression :

Émincer le fenouil et le cuire à l'eau salée. Tailler les abricots en petit cube.

Faire poêler le fenouil émincé au beurre. Ajouter l'abricot taillé. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et quelques grains de poivre de Sichuan concassé. Tenir au chaud. Prendre les cerises, récupérer le jus et le faire réduire à consistance sirupeuse. Rouler les cerises dans le jus réduit. Poêler les escalopes de foie gras. Les débarrasser et les tenir au chaud. Dégraisser la poêle et déglacer au vinaigre de xeres. Laisser réduire et ajouter le fond de veau. Assaisonner. Dresser harmonieusement dans une assiette rectangulaire.

Recette du chef **Jean-Christophe ANSANAY**

Auberge de l'Île - L'Île-Barbe - 69009 Lyon - www.aubergedelile.com



www.latabledeslutins.com