

Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



Foie gras de canard au cyrop de griottes safrané

Ingrédients (pour 6 personnes): 6 escalopes de foie gras, 2 oignons émincés, 15cl de cyrop de griottes safrané de la Schaafranière, 15cl de vinaigre de cidre aux pistils de safran de la Schaafranière, 300g de cerises dénoyautées, 25g de beurre salé, 100g de roquette, 3 tranches de pain d'épices coupées en deux, sel, poivre du moulin.

Faire revenir les oignons dans du beurre, ajouter 7,5ml de cyrop de griottes safrané, couvrir et laisser mijoter doucement en remuant régulièrement. Ajouter 7,5 cl de vinaigre aux pistils de safran et réserver.

Faire revenir vos cerises au beurre et ajouter le reste de votre cyrop de griottes safrané et de votre vinaigre aux pistils de safran jusqu'à une consistance sirupeuse.

Faire revenir à veuf vif vos escalopes de foie gras recto-verso, placer les dans un papier absorbant et réserver au four à 160° pendant 2 à 3 minutes.

Préparation

Disposez un lit de roquette dans chaque assiette et assaisonner avec un peu de vinaigre aux pistils de safran.

Déposez l'escalope de foie gras recouverte du jus sirupeux

Disposer votre émincé d'oignons sur le pain d'épices et disposer quelques cerises en décoration.



www.la-schaafraniere.fr

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD