

Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



Hamburger de Foie gras de Canard au Cyrop de Sureau Noir

*Ingrédients:(pour 6 personnes): 6 escalopes de foie gras de canard, 3 oignons émincés, 15cl de fond de volaille, **10cl de cyrop de sureau noir de La Schaafraniere**, 15g de beurre salé, **10cl de vinaigre de cidre aux pistils de safran de la Schaafraniere**, 6 boules de pain de campagne, 150g de salade d'épinard, 150g de salade de roquette, 8cl de vinaigrette à l'huile de noisette*

Faire suer vos oignons au beurre, assaisonner et ajouter le cyrop de sureau noir et le fond de volaille. Laisser cuire à petit feu et à couvert pendant 30 min en remuant souvent.

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.

Préparer vos salades de roquette et d'épinard.

Préparation :

Coupez les pains de campagne en deux. Placer dans la première moitié du pain un lit de salade d'épinard, une fine couche de votre compotée d'oignons, l'escalope de foie gras, la salade de roquette et fermer avec l'autre moitié du pain. Server aussitôt.

Bonne dégustation !



www.la-schaafraniere.fr

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