

Escalopes de foie gras sauce cacao et zestes d'orange confits

Préparation : 35 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 3 personnes :

6 escalopes de foie gras

1 belle orange bio

20 g de chocolat de couverture à 85% de cacao (70% pour moi)

1 belle c à c d'Armagnac

60 g de sucre

1 tablette de bouillon de volaille

Sel et poivre du moulin

Baies roses pour la décoration

Rincer l'orange et prélever son zeste en laissant la partie blanche. Couper le zeste en fins bâtonnets. Le faire blanchir 3 mn dans une petite casserole d'eau bouillante, les égoutter, changer l'eau et les blanchir une seconde fois 3 mn. Les égoutter à nouveau, vider l'eau de la casserole et y mettre le sucre avec 15 cl d'eau. Porter à ébullition et ajouter les zestes blanchis. Laisser confire à feu doux 15 mn.

Préparer la sauce en diluant la tablette de bouillon de volaille dans 20 cl d'eau en ébullition et laisser réduire de moitié. Ajouter le chocolat et l'Armagnac, poivrer. Mélanger pour faire fondre le chocolat et retirer du feu une fois la texture homogène. Réserver au chaud.

Assaisonner les escalopes de foie gras et les saisir dans une poêle antiadhésive bien chaude 1 petite mn de chaque côté.

Verser un peu de sauce cacao dans les assiettes de service, disposer dessus les escalopes de foie gras égouttées sur du papier absorbant et garnir avec les zestes d'oranges confits égouttés et des baies roses. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Moulin-à-vent rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>