

Fricassée de Saint-Jacques au foie gras et aux girolles

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de foie gras cru de canard

12 noix de Saint-Jacques

250 g de girolles

1 petite truffe (en boîte ou fraîche)

4 pommes de terre moyennes à chair ferme type charlotte

25 g de beurre

Fleur de sel

Sel et poivre du moulin

Quelques feuille de roquette pour la décoration

Préchauffer le four à 200°. Laver les pommes de terre non épluchées et les faire cuire 40 mn environ sur la grille du four (pour qu'elles soient moins sèches je les mets chacune enveloppée dans du papier aluminium).

Couper la truffe en fines lamelles et le foie gras en 4 escalopes. Nettoyer les girolles.

Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire sauter les girolles 3 mn en remuant . Les assaisonner. Si vous utilisez des girolles congelées les mettre congelées dans la poêle et les laisser rendre leur eau. Puis les poêler de la même façon que les fraîches;

En même temps faire chauffer une poêle antiadhésive et y cuire à feu vif les escalopes de foie gras 1 bonne minute de chaque côté. Mettre en même temps les Saint-Jacques dans la poêle 1 mn de chaque côté, elles cuiront dans le gras du foie.

Couper les pommes de terre en tranches épaisses sans les peler et les poser dans 4 assiettes Disposer les girolles, les Saint-Jacques et terminer par les escalopes de foie gras. Répartir les lamelles de truffe sur les Sait-Jacques et parsemer de fleur de sel et de poivre. décorer avec des feuilles de roquette et servir sans attendre.

Vin conseillé : Un Puligny-Montrachet (blanc de la Côte de Beaune)

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>