



CHAMPIGNON DE FOIE GRAS A LA BETTERAVE



Pour 6 personnes :

6 escalopes de foie gras cru d'environ 70 g par personne (1,5 à 2 cm d'épaisseur est l'idéal)
3 betteraves cuites assez rondes
15 cl de vinaigrette faite comme vous l'aimez mais avec moitié huile neutre et moitié huile de noix
Sel et poivre

Couper votre foie en escalopes bien épaisses. Le réserver au frigo.

Dans les betteraves, tailler des petits tonneaux (la photo vaut toutes les explications) en leur faisant une base et un sommet bien plats car ils doivent tenir debout dans l'assiette. Les réserver sur une assiette allant au micro-ondes à température ambiante.

Tailler une partie des chutes en petites lamelles fines mais irrégulières que vous incorporerez à la vinaigrette. Mettre celle ci dans une petite casserole et réserver.

Au moment du repas, bien chauffer, à sec, une poêle anti adhésive et saisir les escalopes environ 2 mn de chaque côté. Les poser sur un papier absorbant et les assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Pendant que les escalopes cuisent, tiédir la vinaigrette à feu doux et chauffer aussi les « tonneaux » de betterave 1mn et demi environ au micro-ondes.

Penser à chauffer vos assiettes.

Dressage :

Poser un tonneau de betterave au centre de l'assiette en le surmontant de l'escalope de foie gras.

Mettre un peu de vinaigrette tiède tout autour et servir chaud.

On dirait qu'il y a un champignon dans votre assiette...

Tout peu être prêt à l'avance, la vinaigrette bien sûr et les pieds de vos champignons... seule le réchauffage et la cuisson très rapide des escalopes se font à la dernière minute. Pour un résultat optimum et pour éviter que le foie ne rende trop de gras, le sortir du réfrigérateur à la dernière minute et le cuire dans une poêle très chaude.