

ESCALOPE DE FOIE GRAS A L'ESSENCE DE BETTERAVE ROUGE

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de foie gras
- 1/2 l de fond blanc de volaille
- 600 g de betteraves rouges
- 1/4 l de vinaigre de cerise ou framboise
 - 100 g de sucre
 - 1 verre de vin blanc moelleux
 - 4 échalotes
 - 20 g de beurre
- QS de sel, poivre, queues de persil

Préparation

- Faire suer les échalotes émincées au beurre avec les queues de persil. Ajouter 1 verre de vin blanc moelleux. Ajouter le fond blanc de volaille. Faire réduire le tout jusqu'à demi-glace.
- Entre temps éplucher les betteraves rouges, et les mixer le plus fin possible, passer la pulpe dans un torchon pour récupérer le jus.
- Faire une gastrique : mettre le sucre et le vinaigre dans une casserole, cuire jusqu'au caramel.
- Ajouter la gastrique à la sauce par petite quantité, et assaisonner. Verser au dernier moment le jus de betterave.
- Poêler les escalopes de foie gras, bien les égoutter sur du papier absorbant.
- Les dresser sur assiette, avec un cordon d'essence de betterave rouge.