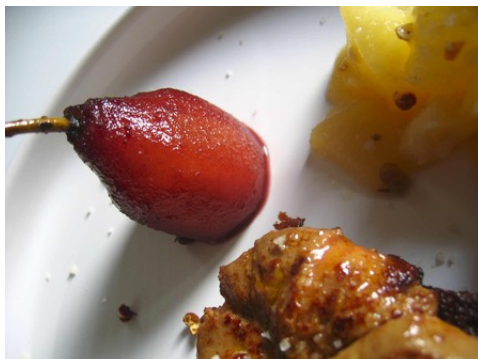


Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

un régal

un **mariage de saveur** pour une entrée de fête



4 ou 8 escalopes de foie gras cru
4 tranches de pain d'épices
4 poires
150 ml de vin rouge
20 ml de crème de cassis

1 bâton de cannelle
15 g de sucre
Beurre
Farine
Poivre séchouan
Fleur de sel



Epluchez les **poires** et coupez les au **3/4**. Vous allez utiliser la partie supérieur pour la poire au vin et la seconde pour la fondue de poires au poivre de séchouan.

Pour la partie supérieur, à l'aide de votre couteau, **arrondissez** les 4 petites poires pour leurs redonner une forme de poire.

Dans une casserole, versez le **vin**, la **crème de cassis**, le **sucré**, le **bâton de cannelle** et les petites poires. Faites cuire **15 minutes** puis enlevez les poires et faites réduire la sauce pour au moment du dressage refaire briller les petites poires.

Enlevez le coeur du reste de poire, coupez-les en **dés** (pas trop petit). Dans un mortier, réduisez en poudre (ou presque) le **poivre de séchouan**.

Faites revenir les dés de poires dans une noix de **beurre moussante** et saupoudrez de poivre de séchouan. Vous ne devez **pas colorer** votre fondue de poires. Les dés doivent être cuit à coeur puis saupoudrez de **fleur de sel** avant de délicatement réserver la fondue dans un bol.

Dans la même poêle, dégraissez un peu si nécessaire, faites dorer sur chaque face les tranches de **pain d'épices** et réservez-les au chaud.

Farinez **très légèrement** vos escalopes de foie gras cru.

Dans la même poêle mais complètement dégraissée, **faites dorer** sur chaque face les escalopes.

Dressez vos assiettes. Posez les tranches de pain d'épices et déposez au dessus les escalopes.

Dans chaque assiette, mettez un peu de fondue de poires. Faites rouler dans le sirop les poires au vin et déposez-les sur le haut de l'assiette.

Servez immédiatement.

Il me semble que les fêtes ne sont plus très loin ...



Station gourmande © 2005

<http://stationgourmande.canalblog.com>

email : aerolland@free.fr