

GALLOPIN (75 002)

Escalope de foie gras poêlée fricassée de cèpes et pleurotes, éclat d'amande et potiron Par le chef Mathieu ETHEVE

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€€

Gallop
Paris 1876

TEMPS

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson de l'escalope de foie gras : 3 minutes
Temps de cuisson du cèpe : 5 minutes
Temps de cuisson des pleurotes : 3 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

700 g d'escalope de foie gras
400 g de cèpes
300 g de pleurote grise
200 grde potiron
30 g d'amande entière décortiquée
20 g d'huile de noix
½ botte de persil plat
2 échalotes
Jus de volaille
1 kg d'aïlerson de poulet
2 carottes
2 oignons
1 branche de céleri
1 poireau
1/4 botte de thym

Pour la sauce :

2 carottes
2 oignons
1/2 céleri branche
1 poireau
1/2 botte de thym
(Garniture aromatique à tailler en cube)
1 kg d'aïlerson de poulet à saisir au four à 200°C pendant
30min
2 l d'eau



PRÉPARATION

Nettoyer et tailler les cèpes en dés puis les faire sauter. Nettoyer et tailler les pleurotes puis les faire sauter.
Tailler en brunoise le potiron. Torrifier les amandes puis les concasser. Ciseler les échalotes. Hacher le persil.
Mélanger tous les taillages avec les champignons.
Saisir les escalopes de foie gras.

DRESSAGE

Étaler les champignons sur l'assiette, saucer, répartir les escalopes.

ACCORD MET / VIN

Vin rouge : Bourgogne Pinot Noir-Lignier

RESTAURANT LE GALLOPIN
40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS
T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : contact@gallop.in.com
Site internet : www.gallop.in.com

RESTO
PARTNER
L'amour d'une cuisine de qualité