



---

## Foie gras poêlé, navet confit aux abricots Bergeron

*Pan-fried foie gras,  
turnip candied with apricot*

# Foie gras poêlé, navet confit aux abricots Bergeron

## *Pan-fried foie gras, turnip candied with apricot*

### INGRÉDIENTS

Escalope de foie gras	80g
Navet long	50g
Miel	10g
Purée d'abricot PONTIER	50g
Pièces d'amandes effilées	5
Sel	
Poivre	

### PROGRESSION

Tailler le navet long en 3 tranches de 5mm d'épaisseur puis parer celles-ci à l'aide d'un emporte-pièce de 50mm.

Dans un sautoir, caraméliser le miel. Ajouter les tranches de navet et les enrober de miel, puis déglacer avec la purée d'abricot PONTIER. Laisser ensuite confire à petite ébullition.

Torréfier les amandes.

Colorer l'escalope de foie gras puis terminer sa cuisson dans un four à 200°C pendant environ 8 minutes. L'assaisonner puis la dresser au centre de l'assiette sur un trait de sauce miel/abricot. Répartir les navets confits puis parsemer le tout d'amandes.

### LE CONSEIL EN PLUS

Lustrer l'escalope de foie gras avec un peu de mélange miel/abricot, la passer quelques secondes à la salamandre.

### INGREDIENTS

Foie gras escalope	80g
Long turnip	50g
Honey	10g
PONTIER apricot purée	50g
Almond flakes	5
Salt	
Pepper	

### INSTRUCTIONS

Cut the long turnip in 3 slices 5mm thick then use a 50 diameter cutter to make circles. Caramelize the honey in a frying pan. Add the turnip slices and coat them in the honey, then deglaze with the PONTIER apricot puree. Leave on the heat to simmer until candied.

Roast the almonds.

Brown the foie gras in a pan then roast in the oven to finish at 200°C for around 8 minutes. Season then arrange the escalope in the centre of the plate on top of a stripe of honey/apricot. Garnish with the candied turnips and sprinkle the almonds on top.

### EXTRA TIP

Glaze the foie gras escalope with a little of the honey/apricot mix then grill for a few seconds under the salamander.



Abricot  
Apricot

Variété Bergeron  
Origine France  
(Vallée du Rhône)