



Escalope de foie gras chaud et betteraves

Warm foie gras cutlet and beetroots

Yoann Wojnarowicz

Chef Exécutif
Executive chef



Escalope de foie gras chaud et betteraves

Warm foie gras cutlet and beetroots

PURÉE DE BETTERAVE

Purée de betterave PONTHIER	500g
Beurre	30g
Sel	
Poivre blanc du moulin	

Cuire la purée de betterave PONTHIER à feu moyen pendant une quinzaine de minutes (la purée doit se concentrer en couleur et perdre de son eau). Assaisonner avec le sel et le poivre blanc, ajouter une noix de beurre puis mixer si la consistance n'est pas assez homogène.

MINI-BETTERAVES

Mini-betteraves jaunes	6
Mini-betteraves Chioggia	6
Fond blanc de volaille	25cl
Huile d'olive	5cl

Peler les mini betteraves jaunes et les mini betteraves Chioggia, les blanchir 2 minutes, puis les glacer au fond blanc de volaille et à l'huile d'olive.

FOIE GRAS PÔLÉ

Détailler les escalopes de foie gras et les faire sauter à sec dans une poêle bien chaude en assaisonnant les deux faces avec du sel et du poivre.

DRESSAGE

Dresser 2 mini-betteraves jaunes et 2 mini-betteraves Chioggia et la purée de betterave cuite. Déposer l'escalope de foie gras poêlé sur la purée de betterave. En option : ajouter une sauce à base de gastrique agrémentée d'une purée d'orange PONTHIER et de jus de canard.

BETROOT PUREE

PONTHIER beetroot puree	500g
Butter	30g
Salt	
Freshly ground white pepper	

Cook the PONTHIER beetroot puree on medium heat for about 15 minutes (the puree should become more intense in colour and less watery). Season with salt and white pepper, add a bit of butter, then mix if the consistency isn't uniform.

BABY BEETROOTS

Baby golden beetroots	6
Baby Chioggia beetroots	6
Poultry stock	25cl
Olive oil	5cl

Peel the baby golden beetroots and the baby Chioggia beetroots, blanch them for 2 minutes, then glaze them in the poultry stock and olive oil.

FRIED FOIE GRAS

Slice cutlets of foie gras and saute them dry in a hot frying pan, seasoning both sides with salt and pepper.

PRESENTATION

Present 2 baby golden beetroots and 2 baby Chioggia beetroots and the cooked beetroot puree. Place the fried foie gras cutlet on the beetroot puree. Optional: add a gastrique-based sauce enhanced with a PONTHIER orange puree and duck drippings.



Betterave Rouge 100%
Red Beetroot

Origine
France