



d'eau et beurre, assaisonner et mettre de côté

Dressage des potimarrons

Réaliser un caramel beurre sucre dans le moule a manqué puis disposer en rosace les quartiers de potimarron, ajouter les oignons puis disposer le feuilletage.

Cuisson

Mettre au four 20 minutes à 180 °C. A la sortie du four, démouler et couper

Préparation des escalopes

Colorer les escalopes de foie gras

Finition et présentation

Dresser harmonieusement

Pour 4 personnes

Temps de cuisson 40 mn

Temps de préparation
heure

Facile

Ingrédients :

4 figues

Pm roquette

Pm vinaigre balsamique

Pm huile d'olive

50 g de girolles

1 oignon rouge

4 tomates sèches

4 abricots secs

1/4 botte d'estragon

Pm chorizo

1/2 dose de porto

1 dose de xérès

4 doses d'huile d'olive

Préparation des girolles

Laver et cuire les girolles en émulsion, puis confire 20 minutes à l'huile d'olive, ajouter des dés d'abricot secs, dés de tomates sèches, dés de chorizo, dés de peau de citrons confits, herbes et oignons rouges hachés, vinaigre balsamique, huile d'olive.

Préparation des figues

Couper le haut des figues, creuser, réserver, farcir avec les champignons.

Finition et présentation

Poser dans un plat graissé à l'huile d'olive, arrosé de vinaigre balsamique et huile d'olive, mettre au four 5 minutes à 180°C.

Dresser harmonieusement