



Papillote de st jacques et foie gras

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 escalopes de foie gras de 50 g
- 12 noix de st jacques
- 1 poireau
- 50 g de beurre
- 10 g de sucre
- Fleur de sel / poivre du moulin

Recette :

Laver, émincer le poireau très finement

Dans une casserole faire fondre le beurre, y ajouter le poireau émincé, assaisonner, sel poivre sucre.

Laisser cuire a couvert 5 mn

Débarrasser et laisser refroidir

Assaisonner les escalopes de foie gras ainsi que les st jacques

Dressage :

Dans un papier (aluminium ou sulfurisé ou transparent spécial cuisson)

Déposer une cuillère à soupe de fondue de poireaux

Poser le foie gras, les noix de st jacques autour

Fermer la papillote, bien serrer

Cuire à four très chaud 220°C pendant 7 mn

Sortez-les du four et servez aussitôt

L'astuce du chef

Vous pouvez rajouter une petite truffe hachée ou morilles dans la papillote pour parfumer le tout !!!

Bon Appétit

Emmanuel Blin, Chef du restaurant le Fâ

