

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **ESCALOPES DE FOIE GRAS - TATINS D'OIGNON - SAUCE AU VIN ROUGE**

Pour 4 personnes :

A préparer la veille : oignons - sauce - base en pâte feuilletée -

Oignons : 4 gros oignons doux des Cévennes - 40g beurre - 10cl porto rouge - 40cl d'eau - sel - sucre -

Eplucher les oignons, couper la base et le sommet ou chapeau afin qu'ils soient de la même taille. Les mettre entiers dans une sauteuse avec le beurre, une pincée de sel et une de sucre, le porto et l'eau. Cuire à feu vif à découvert en les retournant fréquemment jusqu'à évaporation (~45 min.) Colorer les oignons avec le caramel du fond de la casserole. Réserver (si faits la veille conserver en boîte hermétique au réfrigérateur).

Bases feuilletées : 200g pâte feuilletée -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

A l'aide d'un emporte-pièce légèrement plus grand que le diamètre des oignons, découper 4 ronds de pâte feuilletée. Les déposer sur une plaque à pâtisserie mouillée, les recouvrir de papier sulfurisé puis d'une autre plaque. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes. Sortir, laisser refroidir et réserver dans une boîte en fer.

Sauce au vin rouge : 2 échalotes - 25cl vin rouge - 30g fond de veau en poudre ou 1 càs de fond de veau en gel - 1 càs vinaigre balsamique - 1 càs crème de cassis - sel - sucre -

Peler et hacher les échalotes. Les cuire dans le vin rouge avec une pincée de sel et 1 de sucre jusqu'à absorption totale. Ajouter le fond de veau et 25cl d'eau (si fond de veau en poudre). Laisser cuire ~10 minutes. Au dernier moment, ajouter le vinaigre et la crème de cassis. Passer au tamis. Réserver (en boîte hermétique au réfrigérateur).

Le lendemain jour de service : réchauffer les 3 éléments préparés la veille : petite casserole sur feu doux pour la sauce, four doux pour les ronds feuilletés, une casserole sur feu doux pour les oignons.

8 escalopes surgelées de 70g chacune - sel - poivre -

Dans une poêle anti-adhésive chaude, poser les escalopes, les cuire sur feu vif 3 minutes. Les retourner. Assaisonner. Cuire 5 minutes à feu doux. Les retourner, assaisonner. Réserver.

Dressage : Verser un fond de sauce (une bande pour moi avec un pinceau large en silicone) dans chaque assiette chaude. Déposer au centre un rond de pâte feuilletée, poser dessus un oignon et pour finir les escalopes. Servir sans attendre.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr