

---

# ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD PANÉE DE GAUDE FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON

---

LE BEC FIN - 67, RUE LOUIS PASTEUR - 39100 DOLE - Tél : 03 84 82 43 43 - Fax : 03 84 79 28 07

CHEF : ROMUALD FASSENET

**ENTRÉ ■ POUR 2 PERSONNES ■ 45 MN DE PRÉPARATION/CUISSON**



2 escalopes de foie gras de canard de 80 g ■ farine de gaude ■ sel et poivre ■ 350 g d'assortiment de champignons (cèpes, girolles, chanterelles et trompettes) ■ graisse de canard ■ 1 gousse d'ail ■ 1 branche de thym  
■ 20 g de beurre ■ 1 échalote ■ 1 cuillère à soupe de feuille de persil plat

Nettoyer et gratter les champignons ■ “Tomber” dans une poêle les trompettes, girolles et chanterelles à sec ■ Égoutter et réserver le jus ■ Saisir les cèpes en gros quartier dans la graisse de canard avec l'ail et le thym ■ Assaisonner de sel et de poivre les escalopes de foie gras et les passer dans la farine de gaude ■ “Taper” les foies gras et les saisir dans la graisse de canard ■ Retourner les escalopes après 3 minutes et enfourner à four chaud 4 à 5 minutes selon l'épaisseur ■ A part, dans une poêle chaude, jeter le beurre et le faire mousser ■ Ajouter les champignons égouttés et assaisonner de sel et de poivre ■ Ajouter l'échalote ciselée et terminer avec les feuilles de persil plat ■ Dresser harmonieusement les champignons dans le fond de l'assiette et placer l'escalope dessus ■

*Vin conseillé :*

*Côtes du Jura Vin Jaune.*

*Autres suggestions :*

*Château-Chalon*

*Un Côtes du Jura Vin Jaune, avec son côté épicé est bien approprié à ce plat, son acidité équilibre le fondant du foie gras et met en valeur les arômes des champignons des bois.*

*Un Château-Chalon, plus minéral et plus complexe, donnera encore davantage de relief aromatique à cette escalope de foie gras.*