

Escalopes de foie de Pato, con Melocotones asados al Vinagre.



Ingrédients pour 4 personnes:

1 lobe de foie gras de canard de 500/600 gr.
8 Pêches Calanda, pelées et coupées en deux.
Un peu de Beurre.
1 verre de vin blanc *Llepolia Celler German BALART*.
2 cuil à soupe de Sucre.
1 trait de jus de Citron.
Quelques gouttes de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
1 dl de bouillon de légumes.
Sel.
Poivre noir.

Préparation:

- Rôtir les pêches avec un peu de beurre, du sucre et du vin blanc et les retirer lorsqu'elles sont molles.
- Faire caraméliser le jus des pêches, puis ajouter le vinaigre, le jus de citron et le bouillon de légumes.
- Laisser réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle ait la bonne consistance.
- Tailler 4 escalopes dans le foie de canard et les passer dans la poêle à feu vif jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Les envelopper dans un papier absorbant et les laisser reposer pendant quelques minutes.

Montage sur l'assiette:

- Déposer les tranches de foie dans l'assiette, les décorer avec les pêches rôties, la sauce et quelques baies rouges de saison.