



Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



## ESCALOPE DE FOIE GRAS À LA RHUBARBE

ACCOMPAGNÉE DE SON PINOT NOIR NUITON  
BEAUNOY

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

**NICOLAS**



Préparation : 25min  
 Temps de cuisson : 10min

Niveau : Moyen  
 Budget : Élevé

## POUR 4 PERSONNES

- Foie gras de canard cru : 600g
- Farine tamisée : 1 c.a.s
- Vinaigre balsamique : 1 c.a.s
- Tiges de rhubarbe : 400g
- Beurre doux : 50g
- Sucre semoule : 50g
- Jus d'une orange pressée
- Sel, poivre

### Préparation de la rhubarbe

- Faire fondre le beurre dans une poêle, puis y ajouter les tiges de rhubarbe. Faire revenir quelques minutes, en remuant.
- Incorporer ensuite le jus d'orange filtré et le sucre.
- Bien mélanger, puis laisser mijoter et confire à feu doux pendant 15 minutes. Remuer régulièrement.
- Saler et poivrer, puis réserver au chaud.

### Préparation et cuisson du foie gras

- Détailler le foie gras en 4 belles tranches régulières à l'aide d'un bon couteau, bien affûté.
- Les fariner légèrement sur toute leur surface puis les saisir rapidement (à sec) dans une poêle bien chaude pendant environ 2 à 3 minutes sur chaque face.
- Saler et poivrer en cours de cuisson, puis égoutter les tranches de foie gras sur du papier absorbant.



## LA SUGGESTION DU CAVISTE PINOT NOIR NUITON BEAUNOY 2016

AOP BOURGOGNE  
 Nez ouvert sur la griotte et le kirsch. L'attaque est fruitée et savoureuse. La finale est tout en finesse, sur des notes de fruits rouges.

**Pourquoi cette alliance ?**  
 Ce vin équilibrera la tendance grasse du foie gras, et viendra adoucir l'acidité de la rhubarbe.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**

Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement



### Le petit plus de...

**Alexis Lecomte Apprenti en Terminale Bac Professionnel Cuisine (EPMT).**

« Cette entrée peut être accompagnée d'un confit d'oignons bien réfrigéré et d'un assortiment de pains différents, frais et croquants ».