



À TABLE EN LOIRE

LOIRE GOURMANDE

RECETTE GOURMANDE

Escalope poêlée de foie gras aux poires de Cellieu

Restaurant André Barcet - Saint Etienne, 04 77 32 43 63



Ingrédients pour 2 personnes

1 poire
4 escalopes de foie gras
Porto
jus de viande
poivre du moulin

Recette

Découpez les poires en dés, ½ poire par personne, faites les revenir à l'huile d'olive.

Faites poêler les escalopes de foie gras (2 escalopes par personne) dans une poêle très chaude sans matières grasses.

Dressez sur assiette dans un cercle les poires au centre, posez dessus les escalopes de foie gras et nappez d'un cordon de réduction de porto et jus de viande.

Saupoudrez de poivre du moulin.

Servez avec un Saint Joseph blanc de Chavanay.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE TERROIR