

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD A LA COMPOTE DE COINGS

Achats:

Pour 4 personnes.

Un foie gras de 350 gr environ.

1 kg de coings bien mûrs.

Une pincée de Garam Masala (curry fort).

Le Garam est facultatif mais, à mon avis nécessaire pour l'équilibre du plat.

Recette:

Escaloper le foie gras en tranches de 75 gr/80 gr,

Ranger au froid,

Eplucher les coings, les mettre dans l'eau froide pour éviter le noircissement,

Les cuire dans un récipient avec un peu d'eau, sel, curry en fin de cuisson sinon du poivre,

Sauter dans une poêle très chaude les escalopes,

Mettre la compote de coings épicée sous le foie gras,

Servir aussitôt avec du Château-Chalon.