



## ESCALOPE DE FOIE GRAS ET POTIMARRON

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Epluchez le potimarron et coupez sa chair en cubes. Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites-y cuire les cubes de potimarron 10 mn, puis égouttez-les bien.
- 2 De la même façon, faites cuire les pommes de terre. Egouttez-les. Ecrasez les pommes de terre et le potiron à l'aide d'une fourchette. Versez cette purée dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Ajoutez les jaunes d'œuf, la crème fraîche, et la noix de muscade.
- 3 Ajoutez le beurre et mélangez bien jusqu'à obtention d'une purée homogène. Retirez du feu et rectifiez l'assaisonnement.
- 4 Dans une poêle à revêtement anti-adhésif, faites dorer les tranches de foie gras, 1mn 30 de chaque côté à feu vif.
- 5 Répartissez la purée dans chaque assiette. Posez une tranche de foie sur la purée et décorez de copeaux de truffe avant de servir.

### TRUCS ET ASTUCES :

Tranchez en biais un Foie Gras Labeyrie pour Terrine ou Escalopes sur 1,5cm d'épaisseur ou utilisez les Escalopes à Poêler Labeyrie.

### POUR 4 PERSONNES :

- 4 escalopes de foie gras de canard cru du Sud-Ouest à poêler Labeyrie,
- 1kg de potimarron,
- 2 pommes de terre,
- 1 petite boîte de brisures de truffe,
- 2 jaunes d'œufs,
- 2 c à soupe de crème fraîche,
- 25 g de beurre,
- Noix, muscade, sel, poivre.