

## ***Escalope de foie gras de canard poêlé, crème de butternut et graines de courges caramélisées***

Ingrédients pour 4pers :

4 escalopes de foie gras

Pour la crème (1 courge butternut, ½ oignon, 30cl bouillon de volaille, crème, sel, poivre)

Beurre

Miel

Graines de courges

Sucre

Poivre, fleur de sel de guérande

Eplucher et découper la courge en 4 rectangles d'une épaisseur de 1cm, le reste en morceaux pour la crème

Suer l'oignon avec un peu de beurre,

Ajouter les autres ingrédients, cuire, mixer, rectifier l'assaisonnement

Faire confire doucement les palets de butternut avec du beurre et du miel

Il faut que les palets soient cuits et grillés

Dans une poêle faire caraméliser les graines de courges avec du sucre, laisser refroidir

Dans une poêle bien chaude sans matière grasse faire revenir les escalopes de foie gras

Dressage :

Dans une assiette creuse, une louche de crème butternut, poser le palet au centre de l'assiette

Disposer l'escalope sur le palet et parsemer de graine de courges

Bon appétit