



## L'escalope de foie gras poêlée, salade tiède de pamplemousse, vinaigrette de Floc de Gascogne.

Ingrédients :

350 gr de foie gras  
2 pamplemousses roses  
50cl de Floc Rouge  
Le jus  $\frac{1}{2}$  citron  
5cl d'huile d'olive  
40gr de sucre  
2 branches de coriandre fraîche  
30gr de sésames grillés  
Sel, poivre

RECETTE :

Prélever le zeste d'un pamplemousse et le tailler en julienne. Le blanchir 2 fois puis

Le confire avec le sucre et peu d'eau pendant 30min.

Peler à vif et lever les suprêmes des pamplemousses et garder le jus.

Réduire le Floc à consistance de sirop, rajouter le jus  $\frac{1}{2}$  citron, le jus de pamplemousse et l'huile d'olive. Emulsionner comme une vinaigrette. Effeuille la coriandre.

Poêler le foie gras détaillé préalablement en escalope. Assaisonner et parsemer de graines de sésame. Napper les pamplemousses de vinaigrette de Floc, poser l'escalope dessus. Décorer avec le coriandre et les zeste de pamplemousses.