

DOMAINE

De Lahaye

Jean-Pierre et Guillaume TISSOT

Fiche recette

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



Château-Chalon (en vente sur le site : 30€)

Vin Jaune de Château-Chalon, ce vin est issu exclusivement du cépage Savagnin élevé sur des marnes bleues qui lui apportent toute sa finesse. Son élevage dure au minimum 6 ans et 3 mois en fûts de chêne non ouillés.

Le voile de levures qui se forme à sa surface le protège de l'oxydation et ce sont ces levures qui lui confère ses arômes si puissants et si spécifiques. Ce vin est mis en bouteille dans un flacon de 62 cl appelé « Clavelin ».

Le Château-Chalon s'apprécie presque chambré entre 14 et 15 degrés.

Domaine De Lahaye

45 Impasse Jeanne d'Arc 39210 Nevy sur Seille

Email : domainedelahaye@yahoo.fr

Tél : + 33 (0)3.84.44.99.38

Mobile : 06.80.38.54.06

www.domaine-de-lahaye.fr