LABEYRIE

ASTRO FOOD

ESCALOPES DE FOIE GRAS SUR CRÊPE À LA MANGUE

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 1 kit Mes Escalopes de Foie Gras Maison Labeyrie
- 3 Pommes vertes
- 4 Petites Poires
- Une botte d'oignons nouveaux
- Une poignée de jeunes pousses de salade

POUR LA PÂTE À CRÊPES :

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 450 ml de lait
- 1 grosse mangue bien mûre
- 2 c.à.s de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu
- 2 c.à.s de rhum ambré
- 1 c.à.s d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

- Faire fondre le beurre et réchauffer le lait pour qu'il soit tiède. Mélanger la farine, le sucre, le sel dans un grand bol.
- Mixer votre mangue bien mûre pour obtenir un coulis que vous mélangerez à la pâte une fois prête. Incorporer les œufs, le beurre fondu, progressivement le lait ainsi que le coulis de mangue tout en évitant de faire des grumeaux. Ajouter le rhum, la vanille et laisser reposer 30 mins.
- Faire chauffer la poêle avec une noix de beurre et disposer votre pâte avec l'aide d'une louche. Faire sauter vos crêpes et réserver.
- Pour la cuisson des escalopes, bien lire les conseils de préparation sur le packaging.
- Égoutter les escalopes sur du papier adsorbant et assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- Laver puis couper les pommes en fines lamelles comme des allumettes. Faire de même avec les poires mais couper les seulement en 2.
- Dans un autre temps, couper les oignons nouveaux en deux et utiliser la poêle des escalopes de Foie Gras pour faire revenir vos oignons nouveaux ainsi que vos poires assaisonnées selon vos goûts.
- Pour le dressage, prendre une belle crêpe disposer dessus vos Escalopes de Foie Gras ainsi que vos ingrédients poêlés sans oublier les allumettes de pommes. Parsemer de jeunes pousses pour un peu de couleur et le tour est joué.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD