

# 100% Équitable : LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Le Puisseguin  
Saint-Emilion  
qui veut changer  
le monde

(en commençant  
par celui du vin)



Pierre Faytout



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



# Foie gras poêlé, pommes Anna, jus de viande corsé



Moyen



2 personnes



30 min

## Ingrédients :

- 2 belles tranches de 80 g de foie gras de canard extra frais.
- 2 échalotes
- Fleur de sel de guérande

### Pommes Anna :

- 4 belles pommes de terre
- 40 g de beurre
- Sel, poivre

### Jus de viande :

- 100 g d'oignons
- 100 g de carotte
- 10 g de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 10 cl de vin rouge
- 20 cl de fond de veau
- Quelques pousses de cerfeuil

## Réalisation :

### Pommes Anna :

- Éplucher et tailler les pommes de terre en fines lamelles.
- Beurrer un moule rond et disposer les tranches de pomme de terre en couronnes sur 3 étages, faire fondre le restant de beurre et l'appliquer au pinceau sur les pommes de terre, saler et poivrer.
- Cuire au four préalablement préchauffé à 180°C, pendant 35 min.

### Jus de viande :

- Faire revenir les oignons et carottes taillées en petits dés dans une casserole.
- Faire colorer, déglacer avec le vin rouge et mouiller avec le fond de veau.
- Ajouter l'ail, le persil, le laurier et le thym.
- Laisser cuire 20 min jusqu'à ce que la sauce devienne nappante.
- Retirer la garniture aromatique et réserver la sauce.

### Échalotes rôties :

- Rôtir au four à 180°C pendant 30 min avec un léger filet d'huile. Ajouter le sel, le poivre et le thym.

### Dressage :

- Disposer les pommes Anna au centre de l'assiette, cuire dans une poêle très chaude vos escalopes de foie gras pendant 1 min de chaque côté, rajouter de la fleur de sel.
- Poser vos escalopes sur les pommes Anna, rajouter vos échalotes rôties coupées en deux, verser la sauce bien chaude et décorer avec des pousses de cerfeuil.

**Par Ludovic Pasut**

Gérant et cuisiner à la  
Table du Marainaud



**SCANNEZ-MOI POUR  
DÉCOUVRIR LA GAMME  
100% ÉQUITABLE !**