



Suprême de foie gras, sa crêpe à l'orange et sa purée de pomme de terre

- Par vision-plaisir

La crêpe à l'orange et le suprême de foie gras. Un mariage parfait pour sortir de la routine.

Ingrédients:

- 4 tranches de foie gras
- 4 +1 pommes de terre
- 100 g de crème liquide
- 25 cl de fond de veau
- 50 g d'échalote
- 180 g de porto
- sel fin
- poivre du moulin



Recette de www.vision-plaisir.fr

Appareil à crêpe à l'orange :

- 120 g de farine
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 300 g de jus d'orange
- 125 g de beurre doux
- sel fin et poivre du moulin

Pour **4** personnes





Réalisation de la recette:

Le plaisir n'a plus de limite. Le **Sud-ouest, le portugais** pour une liaison commun du **tubercule**.

Il faut préparer **l'appareil à crêpes** : mélanger la farine, le jus d'orange, le jaune d'œuf et les œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter le beurre fondu et assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Réserver votre pâte à crêpes au réfrigérateur. Eplucher les pommes de terre et les cuire à **l'eau salée**. Le plus facile, pour savoir quand elles sont cuites, est de piquer dans la pomme de terre à l'aide d'un couteau à pointe fine. Si votre lame rentre dans la pomme de terre sans aucune résistance, **elles sont cuites**. Une fois cuites, les égoutter et les écraser à l'aide d'une fourchette ou écrase pomme de terre. Chauffer la crème liquide et verser sur les pommes de terre. Mélanger en rectifiant l'assaisonnement et réservé au chaud.

Pour la sauce, éplucher **les échalotes**, les mettre dans une petite casserole et ajouter le **Porto**. Réduire de moitié et mouiller le jus de veau lié. Réduire à nouveau, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud après avoir passé votre sauce au chinois étamine ou une passette.

Éplucher et tailler finement des **rondelles de pomme de terre** crue. Les laver dans une eau claire et les éponger dans un torchon. Plonger les rondelles de pommes de terre dans l'huile bien chaude (voir vidéo). Égoutter sur du papier absorbant après avoir obtenu une belle coloration. Saler et réserver au chaud. Réaliser les crêpes, les plier en quatre et réserver au chaud.

Assaisonner les tranches de foie gras et les passer très légèrement dans de la farine. **Ôter** l'excédent de farine en les tapotant doucement. Les cuire dans une poêle **anti-adhésive** sans aucune matière grasse. Compter environ 2 minutes maxi par face. **Éponger sur du papier absorbant**. Dresser en déposant sur le côté de l'assiette un peu de purée de pommes de terre et déposer dessus quelques chips de pommes de terre frites. **Déposer** la crêpe dans l'assiette et le lobe de foie gras par dessus. Verser un filet de sauce **bien chaude**.