

Escalope de foie gras au Bleu des Causses



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1 foie gras de canard cru
2 pommes
30 g de beurre
4 tranches de pain de campagne
1 cuillère à café de fleur de sel
2 cuillères à soupe de farine
2 brins de thym
1/2 cuillère à café de mélange
5 baies concassées

Pour la sauce :

200 g de [Bleu des Causses](#)
15 cl de crème liquide
1/2 cuillère à café de fond de volaille
10 cl de vin moelleux
Sel et poivre

Préparation

Préparez la sauce. Dans une casserole, écrasez le bleu en gardant 50 g pour le décor. Ajoutez la crème liquide, le fond de volaille, sel et poivre. Laissez réduire 5 minutes à feu doux, ajoutez le vin moelleux et laissez à nouveau réduire 5 minutes. Faites griller les tranches de pain. Coupez en quartiers les pommes et faites-les dorer dans une poêle avec le beurre. Réservez.

Coupez le foie en tranches d'1 cm d'épaisseur, passez-les dans la farine et mettez-les sans matière grasse dans une poêle bien chaude 1 minute de chaque côté.

Dressez les assiettes avec les tranches de foie gras, les pommes et les tranches de pain grillé. Versez la sauce en ruban autour de l'assiette et décorez avec les morceaux de bleu mis de côté et le thym.

Servez immédiatement.

Une recette selon Marc Labourel.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Bleu des Causses :

- * [Effiloché de raie , épinard et vinaigrette au Bleu des Causses – recette](#)
- * [Escalope de foie gras au Bleu des Causses – recette](#)
- * [Bleu des Causses et cocktail de fruits de mer – recette](#)
- * [Bleu des Causses en petits farcis – recette](#)
- * [Bleu des Causses sur poulet – recette](#)
- * [Bleu des Causses sur pommes de terre – recette](#)
- * [Bleu des Causses et poires au Floc de Gascogne – recette](#)

* [Bleu des Causses et pommes en lasagnes – recette](#)

* [Bleu des Causses sur tartines et salade – recette](#)

RECETTE BLEU DES CAUSSES – recette au bleu des Causses – [RECETTE BLEU DES CAUSSES](#)