



Pierre Reboul, à droite, avec Sam Desjoubert

# Pierre Reboul

## Saveurs inspirées

### Escalope de foie gras poêlé pomme-passion

#### Le marché pour 6 personnes

3 pommes, 3 fruits de la passion, 150 g de jus de passion avec pulpe sucrée à 10 %, 150 g de beurre, 25 g de sucre en poudre, 1 foie gras d'environ 450 g de moins de 5 jours et n'ayant pas séjourné sous vide.

#### La manière de procéder

- Épluchez et évidez les pommes, taillez-les en 4 rondelles d'1cm d'épaisseur, passez-les rapidement sur chaque face dans une poêle avec une noisette de beurre pour les colorer ; elles doivent rester croquantes.
- Coupez en deux les fruits de la passion, égrenez-les sans enlever la membrane. Grattez complètement l'intérieur des coques pour les transformer en coupelle.
- Faites réduire de moitié à feu doux le jus de fruit et le sucre. Quand le mélange est devenu sirupeux, ajoutez des carrés de beurre à peine sortis du frigo et laissez réduire encore 2 mn jusqu'à obtenir une consistance nappante. Émulsionnez cette sauce passion.
- Remplissez chaque demi-coque avec la pulpe de fruit de la passion fraîche.
- Taillez le foie gras en 12 tranches, salez et mettez-les dans une poêle bien fumante sans matière grasse pendant 30 secondes de chaque côté et égouttez-les sur un sopalin.
- Disposez dans chacune des six assiettes une rondelle de pomme, posez dessus une

tranche de foie gras réchauffée 1mn dans un four à 250°, puis une autre rondelle de pomme et une autre tranche de foie gras.

- Auréolez ce millefeuille de sauce passion et parsemez-la de pulpe fraîche. Servez immédiatement.

#### Le vin conseillé

Buvez un condrieu, cuvée Petite Côte du domaine Yves Cuilleron : Les Prairies, 42410 Chavanay.  
Tél. 04 74 87 02 37.

