

## **Escalopes de foie gras et purée de topinambours aux truffes**

Les ingrédients pour 6 personnes

6 escalopes de foie gras de 100g chacune  
600g de topinambours  
1 boîte de pelures de truffes  
5 cl de vinaigre de Xérès  
15 cl de fond de volaille déshydraté reconstitué  
1/2 c à c rase de maïzena ( que je n'ai pas mise )  
25 cl de crème liquide  
75 g de beurre demi-sel  
1 c à c de 4-épices

Cuire les topinambours non pelés 20 à 25 mn à l'eau salée. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, ils doivent être tendres. Les égoutter et les peler. Les écraser à la fourchette dans un saladier avec 15 cl de crème et le beurre ( beurre que je n'ai pas mis estimant que la crème était suffisante ). Incorporer les pelures de truffes : j'ai pris des truffes en morceaux. Garder au chaud pendant la cuisson du foie gras. Dans une assiette mélanger sel, poivre et le 4-épices et faire adhérer ce mélange sur les escalopes. Cuire les escalopes dans une poêle à feu vif 1 mn 30 en les tournant à mi-cuisson.

Jeter le gras rendu par les escalopes. Verser le vinaigre dans la poêle, laisser réduire et ajouter le fond de volaille et le jus des truffes. Porter à ébullition et en remuant ajouter la crème restante dans laquelle on aura délayé la maïzena ( je n'ai pas mis de maïzena ). Amener à ébullition en fouettant.

Dresser la purée sur les assiettes, déposer une escalope de foie gras et un peu de fleur de sel. Entourer de sauce et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>