



## **FOIE GRAS POÊLÉ SAUCE AGRUMES, MOUSSELINE POTIMARRON AU MUSCAT DE RIVESALTES**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

200 gr de potimarron  
50 gr d'oignon rouge  
10 cl de Muscat de Rivesaltes  
20 gr de mélange Trappeur (Terre Exotique)  
500 gr de foie gras français  
Sel  
1 botte de cerfeuil  
200 gr de panais  
25 cl de fond de veau  
1 orange  
1 citron  
50 gr de sucre Demerara ou Moscovado  
Sel  
Poivre du moulin



### **Progression**

Éplucher le potimarron et le tailler en cubes.

Peler l'oignon et le ciseler.

Les rassembler dans une russe avec un filet d'huile d'olive et les faire suer et mouiller avec le Muscat de Rivesaltes. Laisser réduire et mixer finement. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Peler le panais et tailler des billes à la cuillère parisienne.

Les faire étuver à l'eau salée.

Zester et presser l'orange et le citron.

Faire un caramel à sec en mettant le sucre dans une casserole. Dès le début de la coloration, déglacer avec le jus d'agrumes. Laisser réduire.

Poêler les escalopines de foie gras sur feu vif sur les deux côtés.

Les parsemer du Mélange Trappeur.

### **Dressage**

Dresser à l'assiette avec une cuillère de mousseline de potimarron. Déposer l'escalopine de foie gras et quelques billes de panais. Napper de sauce caramel aux agrumes et servir aussitôt.



**Chef Philippe BILLON**  
*Sous-chef La Banque de France  
Paris 1<sup>er</sup>*