



Foie gras de canard du Gers rôti

Pêches pochées au floc de Gascogne blanc

INGREDIENTS (4 PERS)

- ½ bouteille de floc blanc
- 4 escalopes de foie gras de canard du Gers
- 60g de sucre
- 2 pêches blanches
- Pâte filo
- Sucre
- Beurre
- Cassonade



RECETTE DE LA CHEFFE
CHARLOTTE LATREILLE

PRÉPARATION

Versez le floc dans une casserole avec le sucre. Flambez et laissez réduire de moitié.

Pendant ce temps, épluchez les pêches et coupez-les en quartiers.

Plongez les dans le floc et laissez pocher environ 10 minutes. Réservez au frigo.

Préchauffez le four à 200°C.

Préparez des petits croustillants de pâte filo pour la décoration. Taillez la pâte en rectangle de 5 cm sur 2 cm. Badigeonnez les de beurre fondu et saupoudrez de cassonade. Pincez-les au milieu pour former de petits papillons.

Enfournez 5 min à 200°C.

Poêlez les escalopes sur chaque côté jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Enfournez les 5 min à 200°C pour terminer la cuisson.

Dressez sur vos assiettes les quartiers de pêches, les escalopes et décorez avec les croustillants.



les tables du gers



Château Bellevue
19 rue Joseph Cappin
32150 CAZAUBON
Tél.: 05 62 09 51 95