

FONDANT DE NOIX DE SAINT-JACQUES AU FOIE GRAS DE CANARD ET AU CHAMPAGNE



POUR 4 PERSONNES

Préparation : **15 min**

Cuisson : **20 min**

INGRÉDIENTS

■ 4 escalopes de foie gras de canard frais dénervé (1 cm d'épaisseur)
■ 12 belles noix de saint-jacques
■ 1 échalote ■ 30 g de beurre
■ 10 cl de crème fraîche ■ 5 cl de champagne brut ■ Graines de sésame ■ Sel, poivre

Lavez, pelez et ciselez l'échalote finement. Faites-la blondir dans le beurre. Ajoutez le champagne. Salez, poivrez. Laissez cuire à feu très doux environ dix minutes à frémissement (veillez à ce qu'il n'y ait pas de gros bouillons pour que le champagne ne s'évapore pas). Ajoutez la crème fraîche. Laissez cuire cinq minutes.

• Pendant ce temps, poêlez les escalopes de foie gras avec les noix de saint-jacques dans une poêle antiadhésive, deux minutes de chaque côté.

• Passez la crème d'échalote au chinois sur les saint-jacques et le foie gras. Laissez réduire jusqu'à épaississement de la sauce. Servez sur des assiettes très chaudes. Parsemez le foie gras de graines de sésame.

• À déguster avec un champagne à dominante de pinot noir.