

ESCALOPINE DE FOIE GRAS ET POLENTA AU YUZU

NOMBRE DE PERSONNES : 4

INGRÉDIENTS :

- 4 escalopes de foie gras de 45 g
- 20 g de yuzu blanc ou citron vert
- 5 tours de poivre blanc
- 5 pincées de fleur de sel

Polenta :

- 200 g de polenta fine
- 100 g de mascarpone
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 30 g de parmesan râpé
- 80 g de lait
- 1 cuil. à café de yuzu ou citron vert



PRÉPARATION

Porter à ébullition le lait, l'huile d'olive, le sel. Ajouter la polenta hors du feu, râper le yuzu ou le citron et fouetter énergiquement. Laisser cuire à feu doux. Ajouter le parmesan, le mascarpone et le jus de citron ou de yuzu. Mettre les escalopes de foie gras 10 min au congélateur. Les saisir sur la face plate dans une poêle chaude. Les retourner et déglacer avec le jus de yuzu ou de citron, saler et poivrer. Laisser cuire quelques minutes et dresser.