

CHAMPAGNE

Leclère-Massard

vous propose pour la Saint Valentin

la cuvée

Rosé de Saignée



*à accompagner
avec*

*un foie gras
sablé aux épices
et fruits rouges*



Tél. 06 83 94 80 25
philippe-leclere@wanadoo.fr
12 rue du Plessis

51130 Villeneuve-Renneville-Chevigny

Commandez sur notre boutique en ligne
www.boutique-champagnelecleremassard.fr

FOIE GRAS POÊLÉ, SABLÉ AUX ÉPICES, FRUITS ROUGES

Pour 4 personnes :

Pour le sablé :

50g de beurre salé, à température ambiante

50g de sucre en poudre

75g de farine

Le zest d'une demi orange

1/2 cc de cannelle en poudre

1/2 cc de gingembre en poudre

1/4 cc de noix de muscade fraîchement râpée

1/4 cc de clous de girofle moulu

Pour le foie gras et les fruits rouges :

100g de fraises, grossièrement coupées

50g de sucre en poudre

1 gousse de vanille, les graines et la gousse

250g de foie gras frais, coupé en 8 morceaux

50g de framboises et mures, fraîches ou surgelées et écrasées

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Dans un robot culinaire, mixez le beurre, le sucre en poudre, la farine, le zest d'orange et les épices. Une fois mixé, le mélange devrait être grumeleux.
3. Versez le mélange sur une plaque anti-adhésive et répartissez uniformément. Pressez fermement à l'aide d'une spatule afin que l'ensemble soit bien compact.
4. Piquez toute la surface avec une fourchette et faites cuire pendant 15 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir.
5. Pendant ce temps, réchauffez doucement les fraises, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange ramollisse, puis mettez de côté, au chaud.
6. Faites frire le foie gras à votre convenance à feu élevé, puis servez avec le sablé émietté, les fruits rouges et un coulis chaud de fraise.