BOUCHÉES D'ESCALOPES DE FOIE GRAS ET VELOUTÉ DE PETITS POIS AU WASABI

PRODUIT ROUGIÉ

Escalope de Foie Gras de Canard Cru Surgelée 25-40g

INGRÉDIENTS

4 personnes

- 2 escalopes de foie gras cru surgelées
- 100g le petit pois frais ou surgelés
- 5g de wasabi en pâte
- Sel et Poivre

LES ÉTAPES

1. Mettre les petits pois à cuire dans l'eau bouillante avec 30g de sel par litre. Faire cuire 5 minutes après reprise d'ébullition.
2. Marquer les escalopes encore surgelées sur chaque face et mettre au four à 150° pendant 4 minutes.
3. Mixer les petits pois avec un peu de jus de cuisson pour obtenir la consistante d'un velouté. Passer au chinois, mettre le wasabi à votre goût.
4. Couper en deux les escalopes de foie gras et dresser.