



1433 Armand Frappier
Ste-Julie, QC
Tel.: (450) 649-4646
www.VoitureHyundai.com



Nul ne cuisine seul



[Accueil](#) [Contactez-nous](#) [Se connecter](#)

Recherche



Cuisine du Québec.com

[ARTISANS ET PRODUITS](#) [CHEFS](#) [LIVRES](#) [RECETTES](#)

Chacune des recettes (de chefs, d'artisans ou du grand public) est identifiée à une personne et à une région du Québec.

Nouvelles recettes !

[Recettes par produits](#) [Recettes de chefs](#) [Recettes d'artisans](#) [Types de plats](#)

* NOUVEAU * Escalopes de foie gras aux petits bleuets sauvages du Québec

Montréal



Ferrer, Jérôme
Chef copropriétaire
Andiamo
Beaver Hall, Le
Birks café par Europea
Europea



Crédit photo : Jean-François Hétu

Autres recettes du chef



* NOUVEAU * Burgers de légumineuses au tofu



* NOUVEAU * Crème de citron et sabayon de petits bleuets sauvages du Québec



Nems à la banane et à la poudre d'amandes



* NOUVEAU * Noisettes d'agneau au bulbe de céleri rave, jus court aux petits bleuets sauvages du Québec



* NOUVEAU * Potage de navet et petits pois aux arachides

[Taboulé aux fruits et au thé à la menthe](#)

Rendement : Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

2 panais, pelés et coupés en rondelles
125 ml (½ tasse) de lait
200 ml (¾ tasse) de bleuets sauvages du Québec
15 ml (1 cuillère à soupe) de beurre
125 ml (½ tasse) de fond brun
Sel et poivre
4 à 6 escalopes de foie gras

Préparation

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les panais et égoutter. Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur. Ajouter le lait et remettre dans la casserole pour terminer la cuisson afin d'obtenir une mousseline de panais.

Dans une autre casserole, faire colorer rapidement les petits bleuets sauvages du Québec avec la noix de beurre et verser le fond brun. Laisser mijoter et réduire à petit feu.

Salier et poivrer les escalopes de foie gras et faire saisir dans une poêle antiadhésive très chaude. Cuire 1 minute de chaque côté. Déposer au centre d'une assiette creuse 15 ml (une cuillère à soupe) de mousseline de panais. Poser au dessus l'escalope de foie gras et arroser de la sauce aux petits bleuets sauvages.

Histoire de la recette

Recette créée pour Les bleuets sauvages du Québec



Le pouvoir d'en faire plus

Commencez à prendre de l'avance.



Équipé du processeur Intel® Core™ i5

Miam !

Envoyez-nous vos recettes préférées

Envoyez une recette



Cuisine du Québec.com



Suivez-nous sur Twitter