



Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.
Página 640



Foie-gras fresco de pato de Las Landas

Asado al fuego de leña,
Salsa de **manzanas** y **uva**

INGREDIENTES

- 2 Lóbulos de foie-gras fresco de pato de Las Landas (solamente el lóbulo grueso)
- Flor de sal
- 5 g De pimienta Mignonnette

Preparación y cocción del foie-gras

Cortar el foie-gras en 4 escalopes gruesos de 170 g la pieza, salarlos y asarlos.

La cocción durará unos 2 minutos aproximadamente por cada lado (verificarla al tacto).

Una vez hecho, retirar el foie-gras y dejarlo

Salsa

100 g	de foie-gras crudo
200 g	De manzanas verdes
100 g	De uva blanca
50 cl	De jugo de pato
30 cl	De Oporto
	Vinagre de Jerez

Guarnición

5	Manzanas Granny Smith
10	Granos de uva blanca Chasselas de Moissac
10	Granos de uva negra moscatel de Hamburgo
20 g	De mantequilla clarificada

escurrir sobre una rejilla o sobre un papel absorbente, sazonarlo luego con pimienta mignonnette y flor de sal.

Salsa

Cortar el foie-gras crudo en dados y saltearlo a fuego fuerte en una cacerola grande sin añadir materia grasa. Añadir las manzanas verdes, simplemente despepitadas y cortadas toscamente.

Cocer unos minutos, incorporar luego los granos de uva blanca previamente exprimidos y reducir ligeramente.

Añadir 10 cl de oporto y reducir de nuevo. Mojar con el jugo de pato y cocer a fuego muy lento durante unos 30 minutos.

Rectificar el punto de sal, pasar por el chino comprimiendo y acidificar con unas gotas de vinagre de jerez.

Guarnición

Lavar y pelar las manzanas.

Cortar 4 manzanas en seis trozos cada una, retirar el corazón y reservar.

Cortar la última manzana en *brunoise* fina y reservarla para rematar la salsa.

Quitar las pepitas de los granos de uva

Saltear las manzanas en la sartén con mantequilla clarificada, dorar por las dos caras de cada trozo; salar al final de la cocción

Acabado y presentación

Calentar los trozos de manzana en el horno. Dar un hervor a la salsa, rectificar de sal si fuera necesario y añadir los granos de uva enteros y la *brunoise* de manzana.

Montar los escalopes de foie-gras calientes sobre los platos, una vez bien escurridos. Disponer los trozos de manzana alrededor, rociar con un poco de salsa y esparcir por encima unos granos de uva. Presentar el resto de salsa aparte.

Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.

Página 640