



# Les recettes



**Madame est servie**  
samedi 11h/12h

## Emission du 29 janvier 2011

Au restaurant « Le bonheur est dans le près »  
à St Rabier

### Escalope de foie gras chaud miel et oranges et sa poire pochée au safran

Eplucher la poire, faire bouillir de l'eau un peu sucrée avec du safran ou du spigol.

Faire cuire la poire dans le sirop à frémissement pendant 5 à 8 min. laissé refroidir dans le sirop.

Escaloper le foie gras mettre 3 escalopes par personnes les assaisonnées.

Dans une casserole mettre 100 g de miel le faire chauffer ajouter 20 cl de jus d'orange le faire réduire de moitié, monter au beurre avec 150 g de beurre.

Couper la poire en deux la passée au four doux, prendre une poêle la faire chauffée mettre les escalopes de foie gras dedans les laissées cuire 3 à 5 min de chaque côté les débarrassées sur un papier absorbant, puis les mettre dans l'assiette avec la demie poire et napper de sauce.



### Pièce de bœuf limousin beurre d'herbes au wazabi gratin dauphinois

Eplucher les pommes de terre les lavées, les émincées finement dans une plaque à débarrassé, les assaisonnées sel, ails hachées, mettre dans un plat beurré recouvrir moitié lait, moitié crème, plus une noix de beurre laisser cuire doucement au four 130 à 140 ° pendant 2 h.

Faire chauffer de l'eau avec du beurre et du sel quand ce mélange est à ébullition ajouter du cerfeuil de la ciboulette du persil laisser frémir 5 min puis rajouter du wazabi et mixer, garder au chaud.

Cuire les pièces de bœuf à la poêle les assaisonnées puis les émincées et les dressées dans des assiettes. Nappées de sauce wazabi. Servir le gratin dauphinois



### Carpaccio d'ananas et son tapioca au lait de coco

Prendre un ananas le peler à vif enlever le bois au milieu le découper en tranches fines le placer dans une plaque en plastique alimentaire.

Faire chauffer du sucre et de l'eau plus un peu de sirop de grenadine porter à ébullition et le verser sur les tranches d'ananas et réserver au frais.

Prendre du lait de coco ajouter du sucre faire chauffer puis ajouter un peu de tapioca .laisser cuire à feu doux pendant 15 à 20 min, laisser refroidir.

Dresser sur des assiettes mettre le tapioca au milieu puis mettre les fines tranches d'ananas autour.

