

Distillerie du Centre
Plat



**Foie de veau au Fruitier,
aumônière de champignons
et fruits rouges**



Par les élèves de Terminale BAC PRO
LPP SAINT-JEAN
LIMOGES - Promotion 2010
www.stjean-limoges.com

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de foie de veau
- 200 g de fruits rouges (framboises, mûres, cassis...)
- 30 cl de Fruitier
- 30 g de sucre
- 250 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 5 branches de persil
- 8 feuilles de brick
- 50 g de farine
- 20 g de beurre
- 8 tranches de bacon
- sel et poivre

Réalisation

Faire compoter les fruits rouges dans une casserole avec 20 cl de Fruitier et les 30 g de sucre pendant 45 min.

Eplucher et ciseler les échalotes.

Laver et hacher les champignons et le persil.

Sauter au beurre les échalotes et les champignons, puis ajouter le persil haché et assaisonner.

Beurrer les feuilles de brick des deux côtés, les superposer deux par deux.

Disposer les champignons au centre des feuilles de brick, fermer les feuilles de brick en formant une aumônière maintenue par un cure-dent.

Passer au four à 200°C th 6/7 pendant douze minutes.

Sauter les tranches de bacon, les retirer et réserver.

Assaisonner et fariner les tranches de foie de veau, les sauter au beurre pendant 5 à 6 minutes selon la cuisson désirée.

Verser le reste du Fruitier sur les tranches de foie de veau, faire réduire le jus de cuisson du foie de veau et y ajouter le jus de la compotée de fruits rouges.

Au moment de la dégustation, émincer le foie de veau en 5 escalopes, sortir les aumônières du four et les disposer dans chaque assiette. Former une quenelle de la compotée de fruits rouges, déposer les escalopes dessus avec les tranches de bacon.

Finir par un filet de sauce au Fruitier sur la viande.