

Délicieux

Escalopes de foie-gras frais
à la coriandre sur un
lit de pommes.

Recette de
ma façon

2 pers.

250 g de foie-gras de canard (maximum)

2 belles pommes

Couper en tranches minces des quartiers de
pommes. Les assaisonner, peu de sel, poivre.
Ajouter un peu d'Armagnac, un filet
d'huile d'olive. Cuire 4 mn au micro-ondes
puissance 10.

Couper des escalopes de foie-gras. Les assai-
-sonner de sel et poivre, de la coriandre
en poudre. Les fariner.

Les poser dans une poêle antiadhésive et
les cuire 2 mn à 3 mn ^(au total) en les retournant.

Dégraissier. Verser 2 c. à café d'Armagnac.
Flamber.

Dresser sur le lit de pommes. Servir.

Remarque

La coriandre en poudre doit bien recouvrir
les deux faces de chaque escalope.