



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



# Escalopes de foie gras poêlées aux Noix du Périgord



SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX  
ET DU CERNEAU DE NOIX DU PÉRIGORD  
BP 70018 - 46600 MARTEL  
Tél : 05 65 32 22 22 - Fax : 05 65 37 07 42  
E-Mail : [contact@noixdupericord.com](mailto:contact@noixdupericord.com)

Syndicat Professionnel de la Noix et du Cerneau de Noix du Périgord, Perrical - 46600 CREYSSE  
Tel : 05 65 32 22 22 - Fax : 05 65 37 07 42

Mel : [contact@noixdupericord.com](mailto:contact@noixdupericord.com) - Web : [www.noix-du-perigord.com](http://www.noix-du-perigord.com)



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



## Escalopes de foie gras poêlées aux Noix du Périgord



### **Ingrédients pour 4 personnes :**

1 foie gras de canard extra de 600 g environ  
10 cl de liqueur de noix  
30 g d'échalotes hachées  
20 cl de fond de veau  
20 cerneaux de Noix du Périgord AOC  
50 g de sucre pour le caramel  
sel et poivre

### **Préparation :**

Escaloper le foie gras en tranches de 1 cm d'épaisseur.  
Retirer les principaux nerfs. Assaisonner avec le sel et le poivre  
des 2 côtés.

Préparer un caramel et incorporer les cerneaux de Noix du Périgord  
tant que le caramel est encore blanc. Remuer jusqu'à la caramélisation.

Poêler à chaud les escalopes afin de les colorer.

Réserver sur du papier absorbant.

Dégraissier la poêle, faire suer les échalotes hachées puis flamber  
avec la liqueur de noix. Faire réduire.

Ajouter le fond de veau et réduire jusqu'à consistance.

Ajouter les cerneaux de noix caramélisés et porter à ébullition.

Faire réchauffer légèrement le foie au four et disposer  
harmonieusement les escalopes dans une assiette sur une julienne  
de carottes et courgettes suées au beurre ou sur des épinards frais.  
Les napper de sauce.  
Servir aussitôt.



### **Recette de Robert Véril**

*Restaurant La Vieille Auberge 46200 SOUILLAC  
Les Bonnes Tables du Lot*

*Partenaire de la Route de la Noix du Périgord*

L'Aquitaine, le goût du bonheur



[www.noixdupericord.com](http://www.noixdupericord.com)