

# Poêlée de champignons et escargots au foie gras d'oie de la ferme Québec'Oies

Portions: 4

## Ingrédients

4 tasses ( 1 litre ) d'assortiment de champignons tranchés  
(Cèpe, pleurote, shiitake, café, mini Bella) ou à votre goût  
1 échalote française ciselée finement  
Beurre et huile  
2 c. à soupe ( 30 ml ) de vin blanc  
2 c. à soupe ( 30 ml ) de fond brun de veau lié  
Sel et poivre  
12 escargots surgelés avec leurs coquilles, farcis au beurre à l'ail  
1 tasse ( 250 ml ) de fond brun de veau lié  
1/4 de tasse ( 60 ml ) de vin blanc  
4 tranches de foie gras d'oies  
4 branches de romarin  
8 tomates cerise de couleurs assorties



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

## Étapes de préparation

Préchauffer le four à 400°F ( 200°C )

Enfourner les escargots venant directement du congélateur, pendant 10 à 12 minutes.  
Dans un poêlon, chauffer l'huile et le beurre à feu moyen-vif. Ajouter les champignons, l'échalote française, le sel, le poivre et poursuivre la cuisson en brassant. Temps cuisson environ 8 à 10 minutes, jusqu'à l'évaporation du liquide des champignons. Ajouter les 2 c. à soupe ( 30 ml ) de vin blanc et de fond brun de veau. Réserver au chaud.

Dans une casserole, ajouter le vin blanc et réduire au tiers et ajouter le fond brun de veau et terminer la cuisson. Saler et poivrer les foies gras d'oie. Chauffer la poêle sans excès, mettre les foies gras d'oie, faire dorer environ 30 à 40 secondes de chaque côté. Finir la cuisson au four environ 1 à 2 minutes au four. Disposer une sur assiette le foie gras puis ajouté dans la poêle les champignons en les sautant dans le gras des foies d'oie. Sur l'assiette de service, déposer les champignons et par dessus une tranche de foie gras d'oie. Napper l'assiette de sauce et déposer 3 escargots. Terminer avec une branche de romarin et tomates cerise.

Chef Christian Croze