

foie gras sur pied

choux parisiens, d'un mélange :
foie gras, amorce bacille, amorce pen
→ faire revenir à la poêle 2 belles
escalopes de foie gras parisiens, les
dégrossir et les faire dorer à la crème
avec d'une sauce aux
ciprés : dans un consommé
corsé (bœuf, veau, porc lyonnais) ajouter
du porto (1 à 2 verres) faire cuire
dans le mélange, des ciprés coupés
en morceaux - laisser refroidir
la sauce et verser sur les choux