

SCALOPPA DI FOIS GRAS CON FICHI CAMELLATI

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 scaloppe di fois gras
6 fichi verdi
3 cucchiaini di zucchero semolato
3 cucchiaini di aceto balsamico di lampone
1 rametto di rosmarino
4 fette di pane in cassetta
burro q.b.
sale bianco di Cervia



PREPARAZIONE

Lavate e asciugate i fichi e porzionatene ciascuno in quattro parti. Sciogliete una noce di burro in un piccolo tegame in teflon, aggiungete il rosmarino e adagiatevi i fichi. Lasciate insaporire un paio di minuti, aggiungete lo zucchero e irrorate con il balsamico. Lasciate cuocere a fuoco vivace per circa 5/10 minuti, sino a caramellatura. Togliete dal fuoco e tenete in caldo.

Eliminate i bordi dal pane in cassetta e ricavate da ciascun pezzo due triangoli. In una padella antiaderente, scaldate una noce di burro e lasciate dorare i toast da entrambi i lati, sino a quando risulteranno croccanti. Toglieteli dal fuoco e disponeteli su una placchetta da forno.

Nel frattempo, procedete con la preparazione del fois gras: incidete a scacchiera entrambi i lati delle scaloppe. Scaldate un padellino antiaderente (potrete utilizzare lo stesso adoperato per i toast), senza l'aggiunta di grassi e scottate il fois gras – un minuto per lato. Importante: il fois gras deve essere a temperatura ambiente, prima di procedere con questa azione! Terminata questa operazione, riponete il fois gras su un foglio di carta assorbente, in modo che parte del grasso venga rilasciato. Disponete un foglio di carta da forno su una placca e adagiatevi le scaloppe di fois gras. Infornate a 180° per 5 minuti.

Contemporaneamente, infornate anche i toast, in modo che il piatto possa essere servito completamente caldo.

Impiattate, adagiando le due scaloppe di fois gras e i due triangoli di toast francese. Guarnite con la salsa, completando il piatto con 5 fette di fichi, per ciascuna porzione e decorate con piccoli rametti di rosmarino.