

FOIE GRAS POÊLE AUX RAISINS

Préparation : 25

mn Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 foie gras de canard cru de 600g à 800g
- 1 belle grappe de raisin blanc Italia
- 4 tranches de pain de mie
- 15 cl de Sauternes
- 15g de farine
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

Trancher dans le foie gras, en biais, 4 belles escalopes épaisses d'environ 150g chacune.

Les fariner très légèrement et les tapoter pour faire tomber l'excédent.

Saler et poivrer et réserver au frais.

Laver le raisin et avec la pointe d'un petit couteau, enlever la peau et les pépins. Faire griller les toasts au four d'un seul côté pour ne pas les dessécher et les réserver.

Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu vif, sans matière grasse, et faire dorer les escalopes 1 minute sur chaque face. Les retirer et les maintenir au chaud sur un papier absorbant.

Déglacer avec le Sauternes, ajouter les raisins et faire réduire 3 mn.

Dresser les escalopes sur les toasts dans chaque assiette, décorer avec les raisins et napper avec la sauce.

Vous pouvez gagner du temps en utilisant des raisins épluchés et épépinés en bocaux.