

## FOIE GRAS CHAUD AU GROSEILLES

**Ingrédients** pour 4 personnes :

- 360 g de foie gras de canard cru,
- 1 cuillère de confiture d'abricots,
- 48 baies de groseilles,
- 2 cl de vinaigre de vin,
- poivre ( conseillé 3 à 5 g au kilo,
- 20 cl de fond de veau,
- 20 g de beurre,
- ¼ de citron,
- sel ( conseillé 20 g au kilo.

### **Le foie gras :**

Plonger le foie dans une casserole d'eau bouillante salée . Laisser prendre l'ébullition pendant une minute et laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Afin que le foie reprenne toute sa fermeté, cette opération doit avoir lieu la veille. Retirer et découper en tranches d'un petit centimètre d'épaisseur. Poser celles ci sur une plaque et les assaisonner de sel et de poivre. Pocher les groseilles quelques secondes dans un sirop léger.

### **La sauce :**

Amener la confiture et le vinaigre au caramel. Déglacer au jus de citron et ajouter le fond de veau. Cuire ensuite 15 mn et écumer. Passer au chinois, monter au beurre et assurez- vous de l'assaisonnement.

### **Cuisson et dressage :**

Faire revenir les tranches de foie dans une poêle très chaude 1 mn au maximum sur chaque face puis les

---

## FOIE GRAS AUX RAISINS

**Ingrédients** pour 6 personnes :

- 600 g de foie gras de canard cru,
- 1 cuillère à soupe de sucre,
- 5 cl de Pinot blanc,
- Sel, poivre,
- 36 grains de raisins verts, 1 cuillère à soupe de vinaigre,
- 10 cl de bouillon de volaille.

Faire poêler les escalopes de foie gras à sec 2 mn de chaque côté, saler, poivrer, poudrer de sucre, laisser caraméliser. Déglacer au vinaigre.

Laisser réduire, ajouter le Pinot. Laisser réduire puis ajouter le bouillon de volaille, le raisin puis laisser réduire de moitié.  
Napper les escalopes