

Foie gras aux raisins

Ingrédients pour 6 personnes :

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

Faites poêler les escalopes de foie gras à sec 2 mn de chaque côté, salez, poivrez, poudrez de sucre, laissez caraméliser et déglacez au vinaigre.

Laissez réduire et ajoutez lme Pinot.

Faire à nouveau réduire et ajouter le bouillon, le raisin et laisser réduire de moitié.

Nappez les escalopes.