

Foie gras frais aux pommes et aux raisins



Les ingrédients pour 6 personnes :

6 escalopes de 100 g de foie gras frais
Fleur de sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

100 g de foie gras cru
2 pommes vertes granny-smith
100 g de gros raisin blanc
10 cl de porto rouge
1 c à c de vinaigre de Xérès
50 cl de fond de volaille
Sel poivre du moulin

Pour la garniture :

6 pommes granny-smith
12 gros grains de raisin noir
12 gros grains de raisin blanc
20 g de beurre clarifié

Préparation de la sauce :

Couper les 100 g de foie gras en dés.

Couper les pommes épépinées mais non épluchées en morceaux. Presser légèrement le raisin.

Dans une casserole faire revenir le foie gras à feu vif 1 mn puis ajouter les morceaux de pommes et les faire revenir 2 mn. Mettre ensuite le raisin et faire revenir 1 mn. Verser le porto et réduire de moitié. Mettre le fond de volaille et réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter le vinaigre et filtrer la sauce au chinois ou dans une passoire fine. Assaisonner.

Préparation de la garniture :

Peler les pommes et les couper en 6 puis les épépiner. Couper les grains de raisin en 2 et les épépiner.

Dans une poêle faire dorer les quartiers de pomme dans le beurre clarifié et saler en fin de cuisson.

Mettre les grains de raisin dans la sauce.

Cuisson du foie gras :

Faire chauffer à feu vif une poêle sans matière grasse et mettre les escalopes à cuire 1 petite minute de chaque côté. Les égoutter sur du papier absorbant et les assaisonner.

Finition et présentation :

Vérifier l'assaisonnement de la sauce, dresser les escalopes sur les assiettes chaudes, disposer les quartiers de pommes et terminer par la sauce avec les grains de raisin. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>