

# ESCALOPÉE DE FOIE GRAS AU PORTO ET AU RAISIN

Décembre 2004 (Actualisé en janvier 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 lobe de foie gras de canard frais (300 g)
- ★ 200 g de raisin rose
- ★ 4 cuillères à soupe de porto rouge
- ★ 1 demi-cuillère à café de baies roses
- ★ 1 demi-cuillère à café de poivre mignonette
- ★ Pain grillé

Ustensiles : Poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 17,85 € (soit 4,46 € par personne)



## Recette :

Parer le foie gras de canard et le couper en 4 tranches fines. Laver le raisin et l'égrener. Peler les grains et les épépiner. Faire cuire rapidement le foie gras à sec dans une poêle 2 minutes par face à feu moyen. Réserver au chaud dans du papier aluminium. Déglacer la poêle avec le porto, ajouter les raisins et les cuire 5 minutes à feu doux.

Déposer une tranche de foie gras sur chaque assiette, entourer de grains de raisin et arroser de sauce au porto. Parsemer de baies roses et de poivre mignonette. Accompagner de pain de campagne grillé.

## Boisson :

Un Champagne brut servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.