

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE AUX FRAMBOISES

au vin de Gascogne

Recette
#11

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

4 escalopes
de foie gras
cru

1 verrine
de framboises
au vin de Gascogne

 Temps >>  PRÉPARATION
5 MIN.

 CUISSON
10 MIN

La Recette

- ① Saler et poivrer les escalopes sur les deux faces.
- ② Dans une poêle bien chaude, déposer les escalopes et les cuire 2 minutes sur une face.
- ③ Baisser ensuite le feu et retourner les escalopes pour 2 minutes de plus de cuisson.
- ④ Les déposer sur un papier absorbant afin d'éliminer l'excédent de graisse.
- ⑤ Dégraisser immédiatement la poêle et y verser les framboises au vin de Gascogne, les faire revenir 1 minute à feu vif.
- ⑥ Dans une assiette, dresser un petit dôme de votre compotée de Framboises au vin de Gascogne et déposer dessus votre escalope de foie gras.