



## FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AUX RAISINS

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Lavez, égrappez les grains de raisins avant de les blanchir 3 mn puis réservez les grains de raisin.
- 2 Faites cuire à feu vif les escalopes de Foie Gras, dans une poêle à revêtement anti-adhésif, sans ajouter de matière grasse, environ 1 mn sur chaque face, de façon à obtenir une belle couleur dorée.
- 3 Retirez les escalopes de Foie Gras de la poêle.
- 4 Enlevez la graisse de cuisson du foie gras, et déglacez la poêle avec soit du Sauternes, soit du Pinot gris, soit une pointe de vinaigre balsamique.
- 5 Ajoutez les grains de raisin et laissez cuire doucement deux minutes, puis remettez les tranches de Foie Gras dans la poêle et assaisonnez avant de servir.
- 6 Servir bien chaud.

### POUR 2 PERSONNES :

- 4 escalopes de foie gras de canard cru du Sud-Ouest à poêler Labeyrie,
- 80 g de gros raisins frais noirs ou blancs,
- Sel, poivre,
- Sauternes ou Pinot Gris ou vinaigre balsamique.

### TRUCS ET ASTUCES :

Pelez puis coupez les poires en quartiers. Si vous utilisez des poires au sirop, faites-les bien égoutter. Faites revenir les quartiers de poire dans une poêle. Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez un peu de sucre et faites caraméliser. Une fois les escalopes de foie cru poêlées, déglacer avec du vinaigre de framboise. Faites chauffer les assiettes, nappez le fond de sauce, déposez les poires, puis le foie gras. Servez aussitôt.