

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POILEE

Pour 4 personnes :

- 2 foies gras de 500/600g
- 6dl de Porto
- 100g de beurre
- 50g de sucre en poudre
- 3 pommes (Golden ou Reinette)
- Sel, poivre



Réduire de $\frac{3}{4}$ le Porto dans une sauteuse, ajouter une noix de beurre et assaisonner

Eplucher les pommes et les couper en quartiers (16 morceaux environ) les enrober de sucre

Faire chauffer dans une poêle le beurre, faire sauter les pommes, lorsqu'elles sont bien dorées les poser dans un plat

Prendre le foie gras et séparer les escalopes pré-tranchées

Chauffer une poêle à sec, poser les escalopes tout en remuant la poêle, au bout de 3 à 4mn retourner les escalopes de foie gras

Mettre en attente sur un plat

Dressage : sur 4 assiettes disposer les quartiers de pommes, répartir la sauce au Porto et déposer délicatement les escalopes dessus

Donner un tour de moulin à poivre.