

# FOIE GRAS POELE AUX FIGUES FRAICHES



- Escaloper le foie en tranches de 1 cm à 1.5cm.
- Saler, poivrer et fariner légèrement (ou chapelure de pain d'épice ou sucre glace)
- Dans une poêle chaude, cuire de 30 secondes à 1 minute de chaque côté
- Déglacer avec du vinaigre de xérès, du vinaigre de framboise, du miel ou avec un alcool
- Ajouter les figues fraîches, les faire revenir et les disposer enfin sur votre tranche de foie gras poêlée.