



Fiche recette

- ◆ Foie gras poêlé aux trois raisins, recette proposée par :

Marie-Ange QUIGNON
Restaurant Au Relais Montagnard d'Orlu
2 routes des Forges- 09110 ORLU
05.61.64 61 88

Ingrédients : pour 4 personnes

- ◆ 1 lobe de foie gras
- ◆ 140 gr de mélange de raisins secs (blonds, bruns, petits et gros)
- ◆ 25 cl de muscat
- ◆ 5cl d'armagnac
- ◆ 160 gr de Fond de canard
- ◆ 1 noisette de beurre
- ◆ Sel, poivre

Préparation :

Préparation des raisins

Faire macérer dans 25 cl de muscat et 2 cl d'armagnac le mélange de raisins secs. Astuce : laisser quelques jours au frigo.

Préparation du Foie gras

Prendre 4 tranches de foie gras d'une épaisseur approximative de 2 cm d'épaisseur. Astuces : faire raidir les tranches au congélateur pour une meilleure cuisson.

Mettre les foies gras sans matière grasse dans une poêle, les faire dorer sur chaque face de couleur caramel. Astuce : je laisse le temps de cuisson en fonction des goûts de chacun...ex : rosé, à point ...

Et réserver dans un four chaud.

Enlever la graisse de la poêle où vous avez fait dorer vos 4 tranches de foie gras et déglacer avec la marinade. Ajouter 160 gr de fond de canard ou à défaut du fond de veau.

Faites réduire le tout et y ajouter une noisette de beurre ramolli afin de lier la sauce.

Garnir chaque fond d'assiette avec la marinade de raisins, dresser les foies gras après les avoir salés et poivrés.