



Foie gras poêlé au Muscat de Noël

Ingrédients pour 4 personnes :

1 foie gras frais de canard
1/4 litre de Muscat de Noël
100 grammes de pignons
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
50 grammes de beurre
Toasts
1 cuillère à soupe de miel
Sel, poivre

Préparation :

Tranchez le foie gras en escalope d'environ 8 à 10 millimètres.
Dans une poêle, badigeonnée d'huile d'olive, faites dorer très rapidement, de chaque côté les escalopes de foie et rangez-les dans un plat de service maintenu chaud.
Dans la même poêle, faites dorer légèrement les pignons.
Ajoutez le vinaigre, le miel, le sel, le poivre.
Faites évaporer le vinaigre et déglacez avec le Muscat de Noël.
Laissez réduire d'un tiers.
Ajoutez les noisettes de beurre hors du feu. Fouettez.
Versez cette préparation sur le foie et servez avec les toasts.

Bon profit !

