

Brochettes de magrets et abricots sauce foie gras



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 magret de canard du Sud-Ouest 400g
- 8 abricots
- 40 cl de crème liquide ou épaisse
- 1 bloc de 200 g de foie gras
- 1/4 à 1/2 cubes de bouillon de volaille
- 3 à 4 cuillères à soupe d'Armagnac



Temps >>



Préparation
15 min



Cuisson
10 min

Préparation

• Versez dans une casserole la crème fraîche, et le foie gras coupé en dés. Mettez la casserole sur feu doux et mélangez au fouet jusqu'à ce que le foie gras soit bien fondu, ne faites surtout pas bouillir.

• Retirez du feu, ajoutez le morceau de cube de bouillon de volaille émietté et mélangez de nouveau. Réservez cette sauce, vous n'ajouterez qu'au dernier moment les cuillères d'Armagnac.

• Mettez les tranches de magrets et abricots sur un pic à brochette et saisissez-les quelques minutes à la plancha selon la cuisson désirée.