

Escalope de foie gras

Poêlée aux framboises au vin de Gascogne



Ingédients
pour 4
personnes

- 4 escalopes de foie gras cru
- 1 verrine de framboises au vin de Gascogne



Temps >



Préparation
5 min



Cuisson
10 min

Préparation

- Saler et poivrer les escalopes sur les deux faces.
- Dans une poêle bien chaude, déposer les escalopes et les cuire 2 minutes sur une face.
- Baisser ensuite le feu et retourner les escalopes pour 2 minutes de plus de cuisson.
- Les déposer sur un papier absorbant afin d'éliminer l'excédent de graisse.
- Dégraisser immédiatement la poêle et y verser les framboises au vin de Gascogne, les faire revenir 1 minute à feu vif.
- Dans une assiette, dresser un petit dôme de votre compotée de Framboises au vin de Gascogne et déposer dessus votre escalope de foie gras.