



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 tranches de Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest
- 2 belles poires bien fermes
- Quelques feuilles de mâche
- 1 pincée de cannelle
- 3 cuil. à café de sucre semoule
- 40cl de vin rouge (St Emilion)
- 2 clous de girofle
- Poivre



Temps >



Préparation
5 min



Cuisson
15 min

Préparation

- Verser le vin rouge dans une casserole et porter à ébullition.
- Peler les poires et les couper en quartiers, puis les ajouter dans le vin. Ajouter également les clous de girofle, le sucre, la cannelle et une pincée de poivre. Laisser cuire à feu doux 15 minutes environ en remuant doucement avec une cuiller en bois sans écraser les quartiers de poires. Ils doivent rester légèrement fermes lorsqu'on les pique avec la pointe d'un couteau.
- Présenter dans les assiettes les tranches de foie gras et les parsemer de poivre fin. Disposer autour, en corolles, les quartiers de poires au vin épicées encore tièdes. **Décorer de quelques feuilles de mâche.**