



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de foie gras entier
- 1 grappe de gros raisins blancs
- 8 figues
- beurre
- Pain toasté en tranches
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre en grains



Temps >>



Préparation
5 min



Cuisson
7 min

Préparation

- Remplir une grande casserole d'eau, porter à ébullition.
- Détacher délicatement les raisins de la grappe et le plonger dans l'eau bouillante pendant 5 minutes environ.
- Les égoutter et les éplucher soigneusement en veillant à ne pas les abîmer.
- Dans une poêle antiadhésive, faire revenir rapidement, avec une noix de beurre chaud, les figues entières, de tous les côtés, sans les laisser brûler.
- Trancher le foie gras avec un couteau préalablement passé sous l'eau chaude et disposez les tranches sur celles de pain toasté. Saupoudrer de fleur de sel et de poivre en grains.

Servir avec les grains de raisin épluchés et les figues poêlées.