

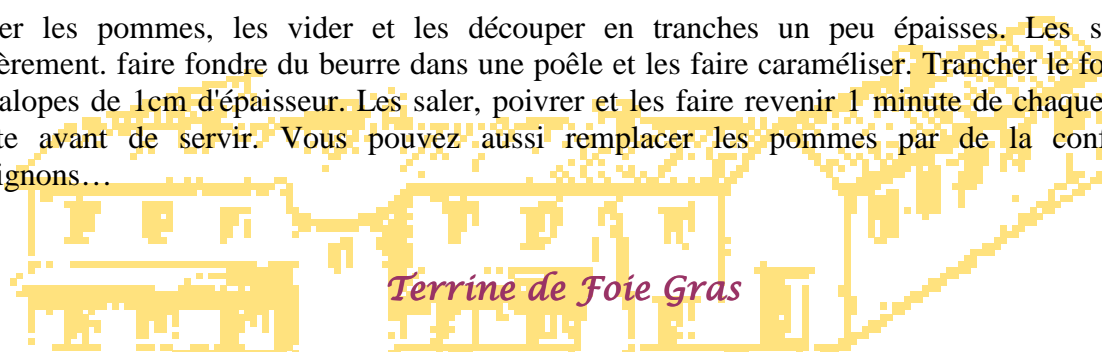
Foie Gras Frais aux Raisins

Prévoir 100 à 150 g de foie gras par personne. Le trancher en escalopes de 1cm d'épaisseur. Saler, poivrer. Déposer les escalopes de foie dans une poêle bien chaude, 1 mn de chaque côté, pas plus. Les retirer et les déposer sur du papier absorbant. Couper finement 250 g d'échalotes et les faire revenir doucement, sans qu'elles ne prennent de couleur, en les mouillant de Sauternes ou de Sainte Croix du Mont. Laisser mijoter pendant au moins 3 heures.

Ajouter 6 gros grains de raisin (Malaga, Italia) une demi-heure avant la fin de la cuisson et, au dernier moment, rajouter les tranches de foie sur la sauce, juste pour les faire réchauffer. Servir sur une assiette, accompagné d'un vin blanc doux.

Foie Gras Frais aux Pommes

Peler les pommes, les vider et les découper en tranches un peu épaisses. Les sucrer légèrement. faire fondre du beurre dans une poêle et les faire caraméliser. Trancher le foie en escalopes de 1cm d'épaisseur. Les saler, poivrer et les faire revenir 1 minute de chaque côté juste avant de servir. Vous pouvez aussi remplacer les pommes par de la confiture d'oignons...



Pour 6 à 8 personnes. Pour l'assaisonnement, prévoir 14 g de sel et 4 g de poivre par kg de foie gras. Choisir un foie gras entier de 600 à 700 grammes. Le dénervé en nettoyant le tour du fiel (trace de couleur verte), le saler et le poivrer. L'installer ensuite dans une terrine de 750 g et l'arroser d'une cuillère à soupe d'Armagnac, de Porto ou, selon votre goût, le recouvrir de Sauternes. Le tasser et l'enfourner pendant 25 mn dans un four pas trop chaud (140 à 150 °C). Le sortir dès la fin de cuisson et le laisser refroidir au moins 24 heures.

Foie Gras d'Oie aux Figues

Pour 6 personnes : 18 figues fraîches, 2 pommes, 12 tranches de foie gras d'oie, sel, poivre. Couper les figues, après les avoir lavées, et sans enlever la peau, en 2 dans le sens de la hauteur. Les garder au frais. Couper les pommes en fines lamelles. Sur une assiette, placer les lamelles de pommes, puis 2 tranches de foie gras. Saler légèrement et disposer autour 3 moitiés de figues. Vous pouvez ajouter d'autres fruits comme groseilles ou raisins. Servir avec un vin blanc liquoreux.