

## Escalopes de foie gras poêlé aux raisins



### Ingrédients pour 4 personnes

**1 foie gras de canard extra cru de 500 g Fiers de Nos Terres**

300 g de raisins blancs

1 càs de Porto rouge

Sel

Poivre

**Temps >> Préparation**  
**45 min**

**Cuisson**  
**20 min**

### Préparation

Peler et épépiner les raisins. Les mettre dans un bol et les arroser avec le Porto.

Découper le foie gras en 8 tranches, saler et poivrer.

Saler et poivrer le foie gras.

Dans une poêle chaude sans matière grasse, saisir les escalopes pendant 1 min sur chaque face, puis les déposer sur un papier absorbant.

Égoutter les raisins, et récupérer le Porto pour déglacer la poêle en raclant bien le fond pour détacher les sucs de cuisson.

Ajouter les raisins et laisser mijoter 2 minutes en remuant délicatement

Dresser 2 tranches de foie gras, déposer tout autour les grains de raisins ainsi la sauce.