



## Foie gras de canard chaud aux poireaux

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Du poireau pour accompagner ce met délicieux et délicat.

### Ingrédients :

- 4 escalopes de foie gras de canard cru
- 400 gr de poireaux frais
- 1 litre de bouillon de volaille
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Pour 4 personnes



© vision-plaisir

## Réalisation de la recette :

Laver et émincer finement **les poireaux**. Escaloper votre lobe de **foie gras** et mettre au réfrigérateur. Dans une casserole, réaliser un **bouillon de volaille**. Dans une autre casserole, ajouter un filet d'huile **d'olive** et faire suer pendant 10 minutes les poireaux sur feu doux. Ajouter aux poireaux un litre de bouillon de volaille. Cuire doucement pendant 20 minutes. Après cuisson du poireau, faire **cuire les escalopes de foie gras**. Les mettre sur du papier absorbant après cuisson et les tenir au chaud dans un four chauffé à 50 degrés. **Chauffer légèrement le poireau** et dresser : dans des assiettes creuses, y déposer au fond le poireau et un peu de bouillon. Poser dessus **le foie gras** de canard, ajouter une pointe de décoration.