



Foie gras de canard poêlé aux haricots blancs ail et thym

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le foie gras poêlé avec une cassolette d'haricots blancs. Le bonheur du canard.

INGRÉDIENTS :

- 4 tranches de foie gras de canard cru
- 1.5 litres de fond de volaille
- 200 g d'haricots blancs secs
- 2 branches de thym frais
- 2 gousses d'ail
- Sel fin et poivre du moulin
- 2 carottes
- Persil plat

Pour **4** personnes



Réalisation de la recette :

Couper votre lobe de foie gras en tranche régulière. Dans une casserole, ajouter de l'huile d'olive, y mettre les gousses d'ail non épluchées et les carottes coupées en petites brunoises. Les faire revenir légèrement et y verser les haricots blancs. Mouiller avec le fond de volaille. Ajouter une branche de thym frais et cuire pendant 2 heures à feu doux. En fin de cuisson, assaisonner et garder au chaud. Fariner les escalopes de foie gras et les faire cuire dans une poêle chaude. Assaisonner et retourner les escalopes. Terminer la cuisson et assaisonner. Pour le dressage, mettre dans l'assiette creuse les haricots blancs. Déposer l'escalope de foie gras poêlé dessus et une petite branche de thym.

