



Foie gras poêlé ses pommes de terre au romarin et sa vinaigrette au porto

- Par vision-plaisir

Un foie gras, des pommes de terre, du romarin et du vinaigre de Xérès hop! une recette de fêtes.

INGRÉDIENTS :

- 4 escalopes de foie gras cru
- 800 g de pommes de terre
- 100 g de porto
- 50 g de vinaigre de Xérès
- Brin de romarin
- Gros sel
- Sel fin et poivre du moulin

Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

Éplucher les **pommes de terre** et les tailler en rondelles de 5 millimètres d'épaisseur. Mettre de l'eau dans une casserole, ajouter une pincée de gros sel et ajouter le romarin. Y verser les rondelles de pommes de terre et **cuire doucement**. Arrêter la cuisson des pommes de terre quand elles sont encore **légèrement ferme en les piquant à l'aide d'un couteau**. Égoutter et les réserver dans une assiette.

Verser dans une casserole **le porto et le réduire de 3/4**. Ajouter au porto le vinaigre de Xérès et réduire à nouveau jusqu'à obtenir **une sauce nappant**. Tenir au chaud. Poêler vos escalopes de foie gras et les éponger sur du papier absorbant.

Dresser : chauffer vos pommes de terre au four micro-ondes ou dans un four à 160°C. Réaliser dans vos assiettes une rosace de pommes de terre. **Déposer dessus les escalopes de foie gras cuits et arroser de vinaigrette de porto chaud autour et dessus le foie gras.**

 Vision
Plaisir