



Foie gras poêlé aux endives caramélisées au pineau

- Par vision-plaisir

Les charentais au service du canard et l'astéracée désintoxiquant.

Ingrédients :

- 4 tranches de foie gras ou un lobe entier
- 2 endives
- 50 g de beurre doux
- sel fin et poivre du moulin
- 40 g de pineau rouge
- 20 g de vinaigre de vin
- 50 g de sucre en poudre

Pour la sauce:

- 1 échalote
- 300 g de pineau rouge
- 1 jus de citron
- 100 g de fond de veau
- 1 cuillère à café de gelée de groseille
- 2 cuillères à café de vinaigre balsamique



Pour 4 personnes



Réalisation de la recette:

Lever vos **lobes de foie gras** à l'aide d'un couteau à lame fine et légèrement tiède. **Les inciser très légèrement** pour permettre une cuisson uniforme. Saler et poivrer sur les deux faces. Les passer ensuite dans la farine très légèrement.

Ôter l'excédant de farine, les disposer dans une assiette avec un **film alimentaire** et les réserver au réfrigérateur. Verser dans une casserole le **pineau**, le jus de **citron** et l'échalote émincée et **réduire de moitié**. Ajouter ensuite le **fond de veau lié**, réduire à nouveau de moitié, réserver la sauce au chaud après avoir vérifié l'assaisonnement. Dans une autre casserole, faire réduire la **gelée de groseille** avec le **vinaigre balsamique**. Une fois avoir réduit de moitié, verser cette réduction dans la sauce puis rectifier à nouveau l'assaisonnement et réserver au chaud.

Trier les endives, les émincer et la faire sauter au beurre. Déglacer avec le pineau et le vinaigre de vin. Ajouter le sucre, réduire jusqu'à obtenir des endives bien dorées et la sauce sirupeuse. **Vérifier l'assaisonnement** et réserver au chaud avec un film alimentaire dessus.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Chauffer une poêle **anti-adhésive**, cuire les escalopes de foie gras à sec sans rien mettre dans la poêle. Il faut environ 2 minutes par face de cuisson et les cuire sur feu moyen.

Assaisonner et après cuisson, **les éponger sur du papier absorbant**. Le dressage : au centre des assiettes, dresser un lit d'endive caramélisée, déposer dessus les lobes de foie gras et un cordon de **sauce bien chaude**.

