



Soupe d'oignon caramélisé et son foie gras rôti

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

Pourquoi ne pas vous lancer dans une soupe gourmande.

Ingrédients:

- 4 escalope de foie gras (environ 100g le lobe)
- 3 gros oignons
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- sel fin et poivre du moulin
- 35g de sucre en poudre





Réalisation:

Escaloper votre foie gras de canard et le réserver au réfrigérateur. Eplucher les oignons et l'ail et réaliser un bouquet garni. Confectionner un bouillon de volaille. Dans un sautoir, suer les oignons ciselés finement dans l'huile d'olive, jusqu'à obtenir une coloration légèrement brune. Ajouter l'ail entier et le bouquet garni. Saupoudrer de sucre en poudre et une pincée de sel fin. Déglacer avec deux ou trois petites louches de bouillon de volaille. Cuire 2 à 3 minutes et ajouter le reste du bouillon. Réduire de moitié et retirer l'ail et le bouquet garni. Réserver au chaud.

Dans une poêle bien chaude et sèche, cuire le foie gras deux minutes par face. Assaisonner au départ de cuisson, et après cuisson, l'égoutter sur un papier absorbant. Dans une assiette creuse, verser la soupe d'oignon et déposer par-dessus le lobe de foie gras cuit.



©2017 www.vision-plaisir.fr