FOIE GRAS POÊLÉ AUTOUR DE LA FRAMBOISE

Ingrédients pour 6 personnes

1 lobbe de foie gras de canard du Sud-Ouest (600 à 750 gr)
250 gr de framboises fraiches (ou surgelées entières)
90 de beurre
15 cl de crème fraîche

300 ml de fond de veau
30 cl de vinaigre de Xérès
60 gr de sucre semoule
Poivre
Fleur de sel

Progression

Mettre la moitié du beurre et le sucre à fondre dans une casserole.
Déglacer au vinaigre et laisser réduire de moitié avant d'y ajouter le fond de veau et porter à ébullition quelques minutes.
Ajouter 200 gr de framboises, la crème fraîche et laisser réduire doucement à feu doux.
Rectifier l'assaisonnement, et réserver.

Monter au dernier moment avec le reste du beurre.

Tranchez le foie gras en escalopes d'environ 75/85 gr. Les mettre à cuire dans une poêle bien chaude, environ 1 minute de chaque côté. Assaisonner et débarrasser sur une feuille de papier absorbant.

Dressage

Dresse sur une assiette chaude, l'escalope de foie gras avec une belle cuillérée de sauce de framboises et agrémenter de quelques framboises fraîches.

Chef Margaret LIENHARDT
Auberge Goxoki
20 route d'Orègue – 64640 Saint-Martin d'Arberoue