

## Le foie gras poêlé de ÉRIC STERN

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

### Ingrédients :

- > 1 BLOC DE FOIE GRAS
- > FIGUES ET POMMES COUPÉES EN QUARTIERS
- > VIN BLANC
- > CÈPES

\* \* \* \* \*

### Pour la préparation :

Couper deux belles escalopes de foie gras de 1,5 cm à 2 cm.

Laisser chauffer la poêle sans matière grasse.

Pendant ce temps, faire griller les cèpes sur chaque face, quelques secondes, pour obtenir un quadrillage.

Saisir les tranches de foie gras. Cuire chaque face 1 minute 30 à 2 minutes.

Saler et poivrer.

Ajouter l'ail et l'échalote.

Dans le même temps, ajouter les figues et les pommes, coupées en quartiers.

Lorsque les tranches de foie gras sont cuites, les retirer de la cuisson.

Laisser colorer les figues et les pommes et déglacer au vin blanc.

\* \* \* \* \*

### Suggestion du chef :

Pour le dressage, récupérer le jus de cuisson, ajouter quelques feuilles de choux de Bruxelles, des groseilles et une pincée de sel de Guérande.

Déguster.