

FOIE GRAS AU FLOC DE GASCOGNE ET AUX RAISINS

Recette de Bernard RAMOUNEDA

« Le Florida » 32410 CASTERA VERDUZAN (Gers - France)

Tél. : 05.62.68.13.22

Pour 6 personnes :

1 kg de raisins frais (Italia, ...) - 1 kg de foie gras frais - Floc de Gascogne Blanc - $\frac{1}{2}$ verre de vinaigre de vin - 1 litre de fond de canard - sucre semoule - sel - poivre

Préparation :

Mettre dans une poêle du sucre semoule et faire légèrement caraméliser. Rajouter $\frac{1}{2}$ verre de vinaigre de vin et mouiller avec 1 litre de bouillon de canard (fond de canard préparé avec : des carcasses de canard, 1 oignon, quelques carottes, 1 litre d'eau et 2 tablettes de maggi). Laisser cuire à petit feu.

Laver les raisins frais, enlever la peau, et épépiner. Mettre les raisins dans une casserole et couvrir avec du Floc de Gascogne Blanc. Laisser réduire à petit feu.

Prendre le foie gras frais. Faire des escalopes de 1 cm d'épaisseur. Saler et poivrer. Dans une poêle chaude, cuire rapidement les escalopes sur les deux faces. Les retirer.

Mélanger la sauce aux raisins, rajouter une noix de beurre et laisser réduire.

Dresser les escalopes de foie gras sur des assiettes chaudes, napper avec la sauce.