



# CHAUD DEVANT

## Recette de foie gras poêlé

Pour bien réussir votre foie gras poêlé, il faut le choisir chez votre boucher. Le poids ne devrait pas excéder 500 grammes. Au-delà, il risque de fournir trop de graisse. Il est important également pour cette recette de prendre un foie gras provenant d'un artisan, notamment du sud-ouest de la France.

### Préparation :

Séparez les deux lobes avec un couteau trempé dans l'eau chaude. Cela permettra de couper les tranches de foie gras plus finement. Détaillez de généreuses escalopes de 1,5 cm d'épaisseur. Saler avec du sel de Guérande, et ajouter du poivre de Sichuan. Déposer les escalopes dans une poêle chauffée à feu vif sans graisse. Faites-les cuire 1 minute 30 à 2 minutes de chaque côté. Lorsque les escalopes commencent à caraméliser.

Servir sur les assiettes avec un confit d'oignons et un peu de confiture d'orange amer, ainsi que quelques petites tranches de pommes caramélisées. A déguster avec du pain. Ne pas le tartiner mais le poser délicatement !

Le vin blanc de Sauternes fait un bel accompagnement de cette assiette de fête.