

Une vendange tardive du Québec et ...

FOIE GRAS POÊLÉ, COULIS DE FRAMBOISE ACIDULÉ

Ingrédients

Pommes de terre pour une purée pour deux personnes

1 poire

1 barquette de framboises

4 tranches de foie gras

1 c. à thé de moutarde au vin blanc

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Beurre

Ecraser les pommes de terre de façon à obtenir une purée. Faites revenir de fines lamelles de poire dans du beurre

Verser quelques framboises dans le bol d'un mixeur (environ 7), une cuillère à thé de moutarde, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique et mixer jusqu'à l'obtention du coulis

Faites poêler une minute sur chaque face les tranches de foie gras

Disposer 2 tranches de foie gras par assiette. Accompagner de purée sur laquelle vous disposerez 4 lamelles de poires. Verser un filet de coulis de framboises sur le foie gras.

Ajouter quelques framboises pour la décoration et server.

Remarque : les framboises en décoration doivent être bien fraîches pour faire ressortir le goût.