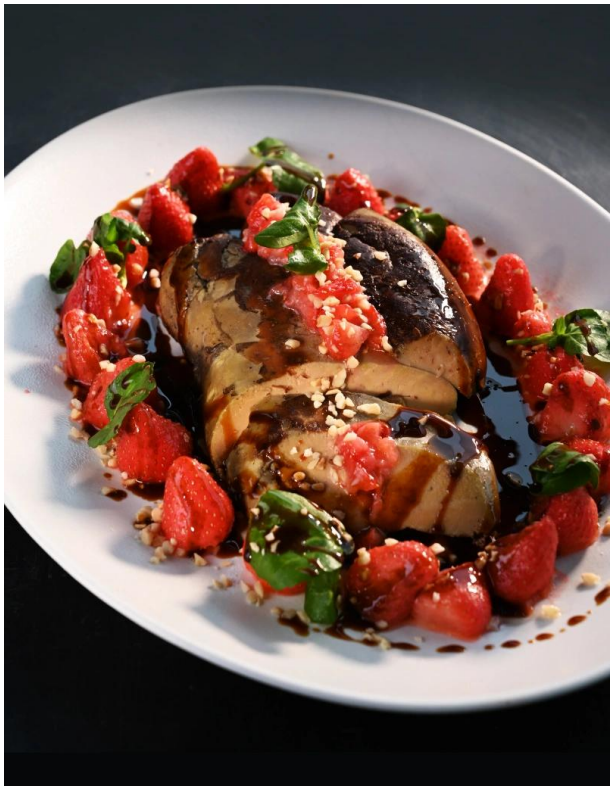




Foie gras de canard braisé aux fraises gariguettes

6 personnes

Préparation : min

Ingrédients :

- 1 foie gras de canard frais de 450 à 500 g
- 1 barquette de fraises gariguettes ou 300 g
- 2,5 dl de Floc de Gascogne rouge
- 2,5 dl de jus de volaille
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre
- 1 dl de vinaigre de fruits rouges
- 40 g de noisettes en pépites
- 1 trait d'huile de noisette
- Quelques feuilles de cresson

Préparation :

Assaisonner le foie gras. Faire chauffer une sauteuse et y mettre le foie à colorer, sur chaque face. Quand il est bien blond, le retirer et dégraisser la sauteuse. Verser la crème de fraises et remettre le foie pour terminer la cuisson, à couvert, pendant 20 minutes environ, en le retournant à moitié cuisson.

Couper les fraises en deux dans la longueur ; en garder 1/3 que l'on va tailler en brunoise. Faire sauter le reste dans une poêle avec une noisette de beurre et les ajouter dans la sauteuse à quelques minutes de la fin de cuisson du foie. Les égoutter en les laissant le plus possible entières. Réserver à part. Oter le foie gras de la sauteuse et le réserver dans un plat fermé avec du papier film. Garder ce plat au four à 60°.

Dégraisser au maximum la sauteuse puis ajouter le fond de volaille et porter à ébullition. Verser alors le vinaigre de fruits rouges pour équilibrer les saveurs. Retirer du feu. Découper le foie gras en tranches et le reconstituer sur un plat de service creux, les moitiés de fraises cuites disposées tout autour.

Assaisonner la brunoise de fraises avec un trait d'huile de noisette et en déposer un peu sur chaque tranche de foie. Verser la sauce chaude tout autour du foie gras et parsemer de feuilles de cresson et pépites de noisettes. Donner quelques tours de moulin à poivre pour relever le tout et servir aussitôt.

