

ESCALOPES DE FOIE GRAS, vinaigrette au sang de canard



pour 4 personnes



10 mn



10 mn

Ingrédients :

4 belles tranches de foie gras cru

25 cl de Jus de canard

50 gr de foie gras bien frais

5 cl de vinaigre de xérès

10 cl d'**huile d'amande**

Essence de café

Sel / Poivre

Préparation :

1. Poêler le foie gras dans une poêle chaude (fumante) cuire 2 mn sur chaque face.
2. Réserver sur une assiette recouverte de papier absorbant.
3. Dégraisser la poêle, déglacer avec le vinaigre de Xérès et le jus de canard.
4. Passer le jus et le mixer avec le foie gras cru. Passer à nouveau.
5. Monter à l'huile d'amande sur feu doux, au fouet sans faire bouillir.
6. Rectifier l'assaisonnement.