

Foie gras poêlé aux figues

et au miel de bruyère

Pour 4 personnes :
8 tranches de foie gras cru,
6 à 8 figues,
1 c. à soupe de miel
de bruyère (ou châtaignier),
1 verre de Porto,
1 cube de bouillon
de volaille,
1 noix de beurre,
fleur de sel, poivre,
quelques brins de cerfeuil.



Faire fondre la tablette de bouillon de volaille dans environ 15 cl d'eau. Ajouter le Porto et le miel et laisser bouillir à petit feu jusqu'à ce que le mélange réduise environ des deux tiers.

Couper les figues en deux dans la hauteur. Faire fondre le beurre dans une poêle et y saisir les quartiers de figues à feu vif. Saler, poivrer, ajouter la réduction de Porto, garder à feu très doux.

Faire chauffer à feu très fort une autre poêle antiadhésive. Quand elle est très chaude y poêler très rapidement les escalopes de foie gras environ 20 secondes de chaque côté, poivrer au moulin et parsemer de fleur de sel.

Servir sans attendre avec les quartiers de figues et la sauce. Décorer avec quelques peluches de cerfeuil.