



# Foie frais aux fruits

## INGREDIENTS (6 PERS)

- Un foie de canard de
- 500-600 gr de la Ferme de la Patte d'Oie
- Fruits de votre choix
- 40 gr de miel
- Sel
- Poivre



## PRÉPARATION

Couper le foie en tranches d'un centimètre environ. Mettre une poêle à chauffer. Une fois celle-ci bien chaude, y poser le foie afin de bien le saisir d'un côté. Dégraisser au fur et à mesure la poêle (cette étape est très importante afin de ne pas cuire la graisse et d'éviter une trop forte montée en température du foie, ce qui le ferai fondre). Retourner le foie et faire la même chose avec l'autre face. Une fois le foie cuit, le mettre de côté et dégraisser la poêle. Déglacer la poêle avec du vin blanc sec ou moelleux.

Incorporer les morceaux de fruits de votre choix.

Mouiller avec un peu d'eau afin de pocher les fruits.

Incorporer le miel. Laisser mijoter et réduire le tout.

Au moment de servir, remettre le foie dans la poêle avec la sauce et les fruits. Saler poivrer.



les tables du gers



Ancien chef

Tables du Gers