

## Foie gras poêlé à la périgourdine

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g de foie gras de canard cru

900 g de pommes de terre rattes ou BF 15

1 kg de petits cèpes

2 échalotes

1/2 gousse d'ail

5 c à s d'huile

30 g de beurre

40 cl de fond de volaille

10 cl de crème liquide

5 cl de vinaigre de framboise ou de cidre ( j'ai mis framboise )

Sel et poivre du moulin

Peler et couper les pommes de terre en cubes , les sécher dans un torchon et les faire rissoler dans 4 c à s d'huile très chaude. Dès coloration diminuer le feu et poursuivre la cuisson le temps nécessaire pour qu'elles soient tendres à coeur. Les assaisonner en fin de cuisson.

Nettoyer les cèpes s'ils sont frais et couper les plus gros en lamelles. Dans une poêle faire revenir dans le beurre et 1 c à s d'huile les échalotes et la gousse d'ail finement hachés. Mettre les cèpes et les faire sauter à feu vif jusqu'à complète évaporation de leur jus de cuisson. Les assaisonner et les déguster. Les réserver au chaud.

Verser le vinaigre dans la poêle et porter à ébullition jusqu'à évaporation presque totale, mettre alors le fond de volaille et la crème et gratter les sucs de cuisson. Faire réduire à feu vif et laisser épaissir. Filtrer la sauce ( je ne l'ai pas fait ) et la mettre en saucière.

Trancher le foie gras en 6 escalopes, les assaisonner et les saisir à sec dans une poêle antiadhésive 1 mn de chaque côté. Répartir les cèpes et pommes de terre sur des assiettes chaudes, déposer les escalopes de foie gras dessus, poivrer et servir sans attendre avec la sauce.

Vin conseillé : un Pécharmant rouge du Béarn ou un Coteaux-du Languedoc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>