

*Entrées chaudes à la viande*

# Foie gras poêlé, compote de poire et vanille de madagascar, caramel de banuyls



**1h 30 min 30 min 0 569**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la préparation du foie gras

400 g **Foie gras frais de canard**  
4 **Poire**  
30 cl **Vin rouge**  
1 unité(s) entière(s)  
**Gousse(s) de vanille**  
1 **Sel**

### Étape 1

#### Préparation du caramel de Banuyls

- 1 Verser le Banuyls dans une casserole et faire réduire sur feu vif.
- 2 Surveiller la réduction de Banuyls. Lorsque sa consistance est sirupeuse, ôter du feu et laisser refroidir.
- 3 Eplucher les poires à l'aide d'un économe, ôter le pédoncule.
- 4 Couper les poires en deux, retirer le coeur avec l'économe. Les couper en cubes avec le couteau éminceur.
- 5 Placer les cubes de poire dans une casserole.
- 6 Fendre un gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur sans aller jusqu'au bout. La gratter avec la lame d'un couteau d'office pour extraire les graines.
- 7 Ajouter les graines dans la casserole avec les poires, réserver la gousse pour le dressage.
- 8 Faire chauffer la casserole sur feu vif et remuer avec une cuillère en bois.
- 9 Lorsque les poires ont rendu leur eau, baisser sur feu

moyen et laisser compoter pendant 20 minutes.

- 10 Après ce temps, débarrasser les poires dans un saladier.

## Étape 2

### Cuisson du foie gras

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire chauffer une poêle sur feu vif sans matière grasse.
- 3 Lorsque la poêle fume, déposer les tranches de foie gras et les faire colorer sur chaque face.
- 4 Dès que les tranches de foie gras sont caramélisées, les débarrasser sur une grille de four.
- 5 Enfournier les tranches de foie gras pendant 5 à 6 minutes.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir le foie gras du four.
- 2 Déposer un emporte-pièce sur une assiette, dresser la compote dedans avec une cuillère à soupe.
- 3 Déposer l'escalope de foie gras à côté des poires, verser la réduction de Banuyls.
- 4 Décorer avec la gousse de vanille et assaisonner de sel vanillé. Servir.