

Escalope de Foie gras poêlé au vinaigre de Miel



Ingrédients pour 2 personnes:

4 escalopes de Foie gras frais (160 g).
1 cuil à soupe de miel de thym *Margalef*
1 cuil à soupe de vinaigre de Miel *Margalef*
Sel, poivre.
Une pincée de Cannelle (facultatif).

Préparation:

- Saler et poivrer les escalopes de foie gras.
- Faire chauffer une sauteuse sans ajout de matière grasse.
- Y saisir les escalopes de foie gras à feu très vif durant trente secondes.
- Retourner les escalopes très délicatement, ajouter le miel, le vinaigre et un peu de cannelle.
- Laisser cuire 1 min.
- Servir les escalopes de foie gras poêlées chaudes avec un peu de salade.

Conseil:

Demander à votre volailler de déveiner les foies gras frais pour être plus facilement utilisés pour les débutants.