



Association des Villes Sanctuaires en France
« Saveurs et Terroirs »
Rocamadour (Midi Pyrénées)

Escalopes de foie gras aux raisins

Ingrédients pour 6 personnes

6 escalopes de foie gras de 100 g chacune
50 g de beurre
6 tranches de Mique (pain quercynois) ou pain de mie
350 g de raisins à gros grains
5 cl de porto
15 cl de jus de veau
Sel, poivre

Préparation 20 min – Cuisson 5 min

- Saler, poivrer et faire dorer les escalopes de foie gras de chaque côté dans 30 g de beurre pendant 5 min (rosé à cœur) (si poêle TEFAL – pas de beurre)
- Faire dorer les tranches de mie de pain (au grill)
- Déposer les tranches de pain sur un plat ou à l'assiette, puis déposer les escalopes de foie gras par-dessus
- Éplucher les grains de raisin (on les trouve aussi en conserve), les mettre dans la sauteuse où ont cuit les escalopes, pendant 3 à 4 min
- Déglacer avec le porto, laisser réduire, ajouter fond de veau, saler et poivrer légèrement
- Laisser reprendre l'ébullition, monter la sauce avec le reste de beurre, verser sur les escalopes

Bon appétit !