

La Marmite de Claude

POIRE AU FOIE GRAS

INGREDIENTS (pour 8 personnes)

2 poires
1 cuillère de caramel
1 tranche de foie gras
persil plat
sel et poivre

RECETTE

Découper le foie gras en fines tranches, les placer dans le réfrigérateur 1 h ½.
Couper la poire en fines lamelles dans le sens de la hauteur.
Poser deux sucres dans le fond d'une poêle anti-adhésive et faire chauffer jusqu'au caramel brun clair.
Mettre les lamelles de poire et faire cuire une minute de chaque côté, les déposer dans la coupelle de service.
Faire cuire le foie gras également une minute de chaque côté.
Le placer ensuite sur les tranches de poire.