

safran oct8bre occitan

FOIE GRAS POËLÉ AU CONFIT DE SAFRAN

4 PERSONNES

Ingédients

4 tranches de foie gras frais
20 g de confit de safran
1 noix de beurre
romarin
thym
gingembre
sel, poivre

Méthode

Faire frémir dans une poêle le confit de safran, le romarin, saler et poivrer.
Faire fondre le beurre dans une seconde poêle et y dorer les tranches de foie gras. Mettre les tranches dorées dans le confit, les retourner, et les placer dans un plat. Poivrer, ajouter le gingembre et le thym.

Servir avec la safranelle d'oct8bre.