

safran oct8bre occitan

FOIE GRAS MI-CUIT SAFRANÉ

4/6 PERSONNES

Ingrédients

1 foie gras de 500 g environ
40 g de confit de safran
10 cl de safranelle
sel, poivre

Méthode

Emincer le foie gras en escalopes, en le coupant en biais.
Chauffer la poêle sur feu assez vif et y faire sauter les escalopes de foie gras, des deux côtés, pendant 2 à 3 minutes. Saler et poivrer à mi-cuisson.
Réserver le foie gras au chaud.
Éliminer la graisse contenue dans la poêle, puis verser la safranelle.
Porter à ébullition et laisser réduire. Délayer le confit de safran dans la réduction.
Faire griller des tranches de pain safrané.
Dresser dans un plat les escalopes de foie gras accompagnées de la sauce et des toasts.

Servir avec la safranelle d'oct8bre.