

# ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FRAMBOISES ET COULIS DE TRUFFE

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

## Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE FOIE GRAS	4 x 75g
- FRAMBOISES	200g
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POWDRE	un peu
- MIEL	3 c à soupe
- FARINE	2 c à soupe
- VIN ROUGE	2 dl
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	2 c à soupe
- LAURIER	1 feuille
- SEL	
- POIVRE	

## Recette:

- Emincez grossièrement l'échalote.
- Dans un caquelon, portez le vin rouge à ébullition avec l'échalote, l'ail, le laurier, le miel. Poivrez et laissez réduire de moitié. Filtrez.
- Remettez la sauce filtrée dans le caquelon nettoyé, ajoutez les framboises et l'huile aux truffes. Réchauffez doucement pour que les framboises dégèlent.
- Passez les escalopes de foie dans la farine.
- Faites-les cuire dans une poêle antiadhésive pendant 45 secondes de chaque côté.

## Présentation :

Servez les escalopes sur une tranche de pain aux figues (PA-10) légèrement grillée.  
Nappez de sauce.

