

# Recette de Foie gras de canard poêlé sauce aux raisins

---

 eurlmalaprade.fr/fr/content/11-recette-de-foie-gras-de-canard-poele-sauce-aux-raisins

## Foie gras de canard poêlé sauce aux raisins

---

### Ingrédients pour 4 personnes

---

- 1 foie de canard de 600g environ
- 1 belle grappe de raisin Italia
- 40cl Porto
- Crème fraîche
- Beurre

 Temps de préparation : 15 minutes

---

 Temps de cuisson : 1h30 + 4 min

---

 Version imprimable (0k)

---

## Préparation

---

### Sauce aux raisins :

---

- Partager en 2 des gros raisins Italia et les épépiner
- Faire revenir les raisins dans une casserole avec du beurre pendant 10 min
- Ajouter chaque 20min 1/2 verre de porto
- Cuire 1h30 au total

### Foie gras poêlé :

---

- Réchauffer la sauce et rajouter un peu de crème fraîche juste avant de servir
- Sortir le foie du sac
- Séparer les lobes et couper dans chaque lobe des tranches d'1cm d'épaisseur
- Saler et poivrer
- Cuire à la poêle bien chaude 2 minutes de chaque côté
- Dresser les assiettes avec les tranches de foie et la sauce