

Fois gras aux raisins

Ingrédients

- 1 foie gras de canard mi-cuit de 400 grammes
- 300 grammes de raisin blanc pesé et égrappé
- 25 cl de Loupiac
- 1 cuillère à soupe rase de sucre
- 3 cl de vinaigre balsamique
- 1/2 cuillère à café de poivre grossièrement concassé
- 1 grosse pincée de 4 épices
- Sel de Guérande



Préparation de la recette

- Chauffez le vin blanc à feu doux dans une petite casserole; laissez évaporer les 2/3.
- Salez, posez le foie dans une petite cocotte en fonte.
- Cuire 3 minutes à feu très doux; arrosez souvent avec sa graisse qui fond.
- Retournez, cuire 2 à 3 minutes; il doit être croustillant autour et rosé au cœur.
- Otez le foie, le garder chaud dans une feuille d' aluminium.
- Filtrez le gras rendu dans une passoire fine.
- Remettre les débris de cuisson dans la cocotte.
- Poudrez le sucre, caramélisez à feu moyen doux.
- Versez vin, vinaigre, poivre, 4 épices et sel. Portez à ébullition.
- Ajoutez le raisin, le chauffer sans lui laisser le temps de rendre du jus.
- Versez raisin et sauce dans un plat chaud et poser le foie dessus. Présentez aussitôt .

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 - Loupiac](#)