



Foie gras poêlé aux éclats de pistache, brunoise de fraises Gariguette Label Rouge et kiwi, jus de fraise au porto par Annabelle Boat

4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 4 escalopes de Foie Gras
- 2 kiwis
- 200g de fraises Gariguette
- 500g de fraises Gariguette bien mûres pour le coulis
- 50g de sucre
- 2 cuillères de vinaigre de vin
- 5g Porto rouge
- 25g pistache

Préparation :

Faire torréfier les pistaches 10 min dans un four à 180°C. Les couper en morceaux.
Cuire les fraises mûres avec le sucre environ 20min. Mixer et passer à la passoire. Y ajouter le Porto.

Poêler les escalopes puis les réserver.

Couper les kiwis et les fraises en petits morceaux. Les faire sauter sur feu vif. Déglacer avec 2



cuillères de vinaigre de vin.

Réchauffer le foie gras au four. Le poser sur les kiwis et les fraises. Mettre une écume de jus.

Parsemer le tout de pistaches

