

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