

## Escalopes de foie gras aux figues

Préparation 10 mn

Cuisson 10-15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 escalopes de foie gras de 60 g environ

8 belles figues

3 c à s de muscat ( j'ai pris du Moscatel )

1 c à s de farine ( facultatif )

1 gousse de vanille

1 c à s de vinaigre balsamique

Sel et poivre

Couper les figues essuyées en tranches, et les mettre dans un plat à four avec la gousse de vanille. Arroser avec le muscat et le vinaigre balsamique, couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre à four préchauffé à 180° pendant 10 mn.

Saler et poivrer les escalopes de foie gras. Les fariner ( je ne le fais pas ).

Les faire dorer 30 à 40 s par face dans une poêle très chaude, sur feu vif. Les égoutter sur du papier absorbant. Jeter la graisse ressortie.

Disposer les escalopes de foie gras sur l'assiette en les intercalant avec les figues. Napper avec le jus et servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>