

TARTINE FOIE GRAS ET COULIS DE FRAMBOISES



RECETTE DES TARTINES FOIE GRAS ET COULIS DE FRAMBOISES

Préparer le **foie gras** en suivant les instructions de la fiche "[Préparation du foie gras](#)", le foie gras peut-être préparé la veille et conserver au réfrigérateur. Vous pouvez aussi utiliser des tranches de foie gras surgelé.

Griller les tranches de pain et les disposer dans les assiettes ou le plat de service, les tranches de pain doivent être suffisamment longues et larges pour y faire tenir une tranche de foie gras sur chacune d'elles. Trancher le foie gras, utiliser les morceaux de foie gras restant pour compléter les tartines. Disposer les tranches de **foie gras** dans une poêle chaude. Saisir les tranches 1 minute de chaque côté à feu vif. Egoutter les tranches de foie gras poêlée sur du papier absorbant avant de les disposer sur les tranches de pain grillé. Saler et poivrer le foie gras. Vider la graisse de cuisson en laissant l'équivalent d'1/2 cuillère à soupe de graisse dans la poêle, la remettre sur le feu vif et dégraisser avec le vinaigre de Xérès et ajouter le coulis de framboise, faire cuire 1 minute environ. Répartir le coulis de framboises dans les 4 assiettes et servir.



[Imprimer la recette](#) des Tartines foie gras et coulis de framboises

Recette de Noël : Tartines au foie gras et framboises