

Escalope de Foie gras poêlé au Miel et Vinaigre Balsamique



Ingrédients pour 2 personnes:

4 tranches de Foie gras frais (160 g) du extra du Sud-Ouest.

1 cuillerée à soupe de Miel de Romarin *Margalef*.

1 cuillerée à soupe de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.

Sel, poivre.

Une pincée de cannelle (facultatif).

Préparation:

- Saler et poivrer les tranches de foie gras.
- Faire chauffer une sauteuse sans ajout de matière grasse.
- Saisir les tranches de foie gras à feu très vif durant trente secondes.
- Retourner-les très délicatement, ajouter le miel, le vinaigre et un peu de cannelle.
- Laisser cuire 1 min.
- Servir bien chaud les escalopes de foie gras poêlées au vinaigre balsamique et au miel.

Conseils:

- Servez avec un peu de salade de Mâche.