



## Foie gras poêlé aux raisins sans pépins caramélisés

---

### Pour 6 personnes :

- 6 escalopes de foie gras de canard
- 2 bocaux de [raisins sans pépins 32cl Beyer](#)
- 15g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique de Modène
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Sel, poivre, coriandre moulue

Faite revenir les raisins à feu doux 10 minutes dans une poêle avec le beurre, le miel, une pincée de sel et de poivre.

Une fois les raisins préparés, faite chauffer le vinaigre avec le sucre 3-4 minutes dans une poêle à feu vif, puis ajouter les tranches de foie gras. Les faire dorer à peu près une minute par face.

Servir bien chaud dans des assiettes chaudes avec les raisins versés sur le dessus.