

Foie gras aux raisins

Ingrédients pour 6 personnes :

900 g de foie gras frais 300 g de raisins blancs (chasselas de préférence)

10 cl de fond de veau

10 cl de vin doux de jurançon Armagnac fécule de pomme de terre sel, poivre

La veille, épépiner une douzaine de grains de raisin et les faire macérer dans 10 cl de vin doux de Jurançon.

Retirer les parties verdâtres du foie et plonger celui-ci dans de l'eau froide salée pendant 20 mn.

Egoutter le foie avant de le parer délicatement en enlevant les nerfs, veines et peaux. Le rincer et l'essuyer soigneusement.

Faire cuire le foie à feu doux pendant 15 mn en le retournant délicatement de temps en temps. Retirer l'excès de graisse rendue par le foie.

Ajouter le fond de veau et les raisins macérés avec le vin de Jurançon non absorbé. Dès que commence l'ébullition, saupoudrer d'une cuillerée à café de fécule de pomme de terre pour lier la sauce.

Assaisonner, couvrir et laisser mijoter 20 mn à feu doux.

Pendant ce temps, laver et épépiner les grains de raisins. Les ajouter et cuire encore 10 mn.