

Foie gras frais poêlé à la mangue et *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 4 min



Ingrédients

- 1 foie gras frais de canard entier
- 1 mangue bien mûre
- quelques tranches de pain d'épices
- 50 gr de beurre
- 10 cl de jus de viande
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 5 cl *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*,
- Farine, Sel et poivre.

Préparation

- 1- Escalopez le foie frais en tranches épaisses puis farinez les légèrement. Réservez-les au frais.
- 2- Coupez en tranches de 1 cm d'épaisseur la mangue.
- 3- Faites blondir le beurre à feu doux dans une poêle et ajoutez-y la mangue. Laissez cuire 2 mn de chaque côté. Puis retirez les et réservez-les.
- 4- Déglacez le fond de poêle avec le vinaigre balsamique puis ajoutez le jus de viande et le *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*. Assaisonnez si nécessaire.
- 5- Poêlez les escalopes de foie 1 mn ou plus selon le goût
- 6- Faites griller les tranches de pain d'épices.
- 7- Disposez sur le pain d'épices, la mangue et les tranches de foie gras. Nappez de sauce et dégustez.