



Quand le Foie Gras se poêle...

Oui oui, il se poêle très bien le Foie Gras et même il permet de réaliser avec son ami le Magret un tournedos façon Rossini... Résultat, un délice pour éblouir famille et invités.

Et, si au moment du service, mine de rien, on envoie un extrait de la Pie Voleuse, ou du Barbier de Séville alors pour tous ce sera *la bella vita* !

Pour réussir cette recette, nous avons acheté un Foie Gras cru ou surgelé et nous l'avons tranché... le reste est facile, à découvrir donc notre idée recette :

Les médaillons de Magret Rossini sur poêlée automnale :

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 2 Magrets de canard
- 100 g de Foie Gras mi-cuit
- 150 g de girolles
- 150 g de champignons de Paris
- 150 g de pleurotes
- Une grappe de raisin blanc
- 20 g de beurre
- 2 c à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Nettoyer et couper les champignons. Laver les grains de raisins, les éponger.

Retirer entièrement la peau des Magrets en la soulevant et en la séparant de la chair. La couper en morceaux et réserver la moitié pour la cuisson. Couper les Magrets en 4 pavés, si besoin les arrondir avec un couteau pour obtenir 4 médaillons.

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle à feu moyen. Verser les champignons et les faire suer 5 minutes. Saler, poivrer, ajouter les raisins et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, faire fondre la peau des Magrets dans une seconde poêle. Déposer les médaillons et laisser cuire 2 minutes par face à feu moyen. Saler, poivrer et déposer dessus 4 tranches fines de Foie Gras.

Servir aussitôt sur assiettes chaudes avec les champignons, les raisins et leur jus de cuisson.

Pour d'autres recettes waouh, se rendre dans la rubrique « **Recettes avec du Foie Gras** » !