

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2010 - BESTHEIM

ENTREE : FOIE GRAS POËLE AUX RAISINS



Préparation :

Pelez et épépinez tous les grains de raisin. Vous pouvez plonger les raisins quelques secondes dans l'eau bouillante pour retirer plus facilement la peau. C'est fastidieux, mais dès que vous aurez le coup de main et un bon programme radio, le temps passera bien vite !

Dans une poêle très chaude, faites cuire les escalopes à feu vif, **30 secondes** par face, puis baissez le feu et poursuivez la cuisson **1 minute** par face. Mettez-les à part dans une assiette.

Enlevez la quasi-totalité du gras de la poêle, déglacez avec un peu de vinaigre de Xérès, rajoutez les raisins, et faites revenir à feu vif d'abord puis baissez. Les raisins prennent une jolie couleur dorée.

Rajoutez les escalopes sur les raisins pour les réchauffer un peu.

*Juste avant de servir, parsemez d'un peu de sel de Guérande et donnez un coup de moulin 5 baies.
C'est prêt !*