

Distillerie du Centre  
Entrée



Foie gras poêlé au Vin de Feste  
émincé de poires et pain d'épices



Par Jean-Pierre WALDBAUER  
*Auberge LA SOURCE*  
10 Avenue du Lac  
87520 CIEUX  
[www.lasource87.onlc.fr](http://www.lasource87.onlc.fr)

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 1 foie gras frais d'environ 450 g
- 2 poires mûres
- 4 cl de Vin de Feste
- Sel, poivre
- 4 tranches de pain d'épices

*Pour décoration :*  
persil plat ou ciboulette.

**Progression**

Epluchez les poires, coupez-les en deux, enlevez les parties ligneuses, les pépins et le péricarpe. Citronnez légèrement pour qu'elles gardent la couleur fraîche. Réservez.

Allumez le four à 50°, en même temps mettez vos 4 assiettes à chauffer.

Coupez le foie gras en 8 tranches d'un centimètre environ.

Dans une poêle Téfal très chaude, posez les tranches de foie gras, baissez un peu la température et laissez dorer pendant 10 secondes environ de chaque côté.

Salez et poivrez.

Réservez au four dans un papier aluminium.

Enlevez le gras de cuisson du foie gras de la poêle, baissez la température, déglacez au Vin de Feste, ajoutez-y les poires, dorez les légèrement en les tournant de temps à autre.

Dans chaque assiette chaude, disposez harmonieusement une ½ poire coupée en tranches fines, ainsi que 2 tranches de foie gras poêlé. Avec une cuillère arrosez avec la réduction de Vin de Feste.

Servez tout de suite.