



## DES DE FOIE GRAS AU PORTO EPICE ET A LA MARMELADE DE FIGUES



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Attente: minimum 2 h**

**Cuisson: quelques minutes**

### Pour 4 personnes:

2 belles tranches de foie gras cru d'1 bon cm d'épaisseur

20 cl de porto

1 pincée de piment d'Espelette

3 pincées de 4 épices

4 càs soupe rases de confiture de figues

Fleur de sel

Dans les 2 tranches de foie gras, tailler des cubes d'environ 1 cm de côté. Si les cubes ne sont pas assez réguliers, les refaçonner entre les doigts ou avec le plat de la lame d'un couteau.

Mettre ces cubes dans un petit saladier contenant le porto, la pincée de piment d'Espelette et le 4 épices. Fermer le saladier avec un film alimentaire et faire rouler les dés dans la marinade. Mettre environ 2 heures au frais.

Enlever les dés de foie et les poser sur un papier absorbant. Les saler un peu. Réserver la marinade.

Dans une petite casserole, Diluer la confiture de figues avec la marinade et faire chauffer en laissant réduire pour que le mélange reprenne la consistance de la confiture.

Dans une poêle à feu moyen poser les dés de foie gras en les faisant cuire sur toutes le faces. Il faut à peine 2 à 3 minutes pour que tous les côtés soient une peu dorés et que l'intérieur reste rose.

Dans des cuillères ou sur des soucoupes, déposer un peu de confitures de figues épicée et un cube de foie.

Servir chaud ou froid.