



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Foie Gras sur lit d'échalotes au Confit de Vin



Ingrédients pour 14 cuillères:

- 1 petit bocal de foie gras entier (si possible)
- 3 échalotes
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 ou 3 cuillères à soupe de "confit de Vin au Muscat" [des Ateliers du Val de Sournia](#)

Pour la déco :

- de la fleur de sel de Gruissan
- QS de brin de ciboulette ou de persil ou
- morceaux de tomates séchées ou petits morceaux de figues sèches

Émincer finement les échalotes, dans une poêle, faire réduire avec un peu d'huile d'olive. Quand elles commencent à être un peu translucides, verser le vinaigre balsamique, remuer. Ajouter le confit de vin de Muscat et cuire doucement 2 ou 3 min. Réserver et laisser refroidir. Couper et dégraisser un peu votre foie gras en cubes, autant de morceaux que de cuillères. Placer un peu d'échalote sur le fond des cuillères, poser le cube de foie gras et terminer par la fleur de sel et le brin de ciboulette.

Pour cette recette, je me suis inspirée du livre des Cuillères de [Sylvie d'Amuses bouche](#).

