



Foie gras poêlé aux poires William, sauce au Sauternes

20/09/2016 à 10h35

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 6 brins de ciboulette
- 6 escalopes de foie gras entier
- 1 kg de poires William
- 15 cl de sauternes

Préparation :

- Epluchez les poires. Otez le cœur puis découpez-les en rondelles assez épaisses;
- Dans une grande sauteuse, mettez 50 g de beurre;
- Faites chauffer la sauteuse à feu moyen;
- Déposez les rondelles de poires dans la sauteuse et faites-les dorer en les retournant de temps en temps;
- Réservez les poires hors du feu puis couvrez-les afin de les maintenir au chaud;
- Sur le même feu, placez une grande poêle sans matière grasse puis laissez-la chauffer sur feu vif;
- Assaisonnez à votre convenance de sel et de poivre les 6 escalopes de foie gras entier;
- Déposez les escalopes de foie gras dans une poêle puis laissez-les cuire pendant 1 minute;
- Retournez délicatement les escalopes puis laissez-les cuire de nouveau 1 minute sur l'autre face;
- Enlevez les escalopes de la poêle puis réservez-les au chaud;
- Déglacez la poêle en versant les 15 cl de Sauterne et grattez bien les sucs de cuisson à l'aide d'une spatule en bois;
- Laissez réduire pendant quelques minutes;
- Ciselez 6 brins de ciboulette;
- Disposez les rondelles de poires sur chaque assiette et recouvrez-les en déposant les escalopes, répartissez la sauce puis parsemez de ciboulette.