



Escalope de Foie gras aux petits fruits

Soyez le chef !

Coupez une tranche de foie gras de 1 1/2 cm. Saupoudrez-la généreusement de sel, de poivre ou même de fleur de sel. Dans un poêlon anti-adhésif très chaud, faites-la saisir de chaque côté pendant 40 à 60 secondes. Servez avec des fruits caramélisés ou créez votre steak Rossini en servant la tranche de foie gras sur un filet mignon. Savourez !

Conservation : Se garde jusqu'à 2 jours au réfrigérateur une fois l'emballage ouvert ou se place au congélateur dans un contenant hermétique.

You're the chef !

Cut a 1 1/2 cm slice of Foie Gras. Season it with a generous amount of salt, pepper, or fleur de sel. Sear the foie gras in a very hot skillet for about 40 to 60 seconds on each side. Serve with caramelized fruits or create your own steak Rossini by serving the slice of foie gras on filet mignon. Enjoy!

Conservation : Keep it up to 2 days in the refrigerator after opening or frozen in a sealed container.