



Foie gras de canard poché au vin rouge épicé

Ingrédients pour 6 personnes

6 poires

1 lobe de foie gras de canard cru (500g)

2 litres de Moulin à Vent du Domaine des Gandelins

2 dl crème de cassis

1 cuillère à soupe de miel toutes fleurs

Epices : 1 anis étoilé, ½ bâton de cannelle, noix de muscade râpée, 1 clou de girofle, 5 graines de cinq baies, 3 grains de genièvre, 1 gousse de vanille, fleur de sel.

Temps de préparation 15 minutes, Temps de cuisson 18 minutes

Portez le Moulin à Vent à ébullition dans une casserole pendant 3 minutes, puis incorporer la crème de cassis, les épices et laisser infuser à feu doux pendant 15 minutes.

Retirez du feu, immerger le foie gras à température ambiante.

Le réservez au frais 24 heures minimum.

Sortir le lobe du vin rouge, épongez taillez 2 tranches de foie gras poché d'1 cm d'épaisseur chacune, ajouter un peu de fleur de sel.

Vous pouvez à présent savourez votre foie gras de canard poché.