

## FOIE GRAS DE CANARD AUX FRAMBOISES

---

9

- 1 barquette de framboises
- 4 fines tranches de foie gras
- 4 tranches de bon pain d'épice
- 1 cuiller à soupe de vinaigre de framboise
- 1 cuiller à café de gelée de framboise
- 1 cube de bouillon de volaille
- 10 cl d'eau
- quelques gouttes de jus de citron
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Préparer un caramel avec la gelée de framboise et le vinaigre, déglacer au jus de citron. Faire fondre le cube dans l'eau tiède et l'ajouter au caramel.

Cuire environ 15 minutes pour réduire la sauce et monter au beurre.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Laisser tiédir un peu.

Sur une assiette, déposer une tranche de pain d'épice et l'arroser avec une cuiller à soupe de sauce, disposer la tranche de foie gras dessus accompagnée de quelques framboises.

Procéder de même pour les trois autres assiettes. Déguster aussitôt.