

## Butternut accompagnée de son foie gras poêlé

---



**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 15 minutes

### **Ingédients pour 10 personnes :**

- 500 gr de Butternut
- 500 gr de foie gras de canard
- 50 gr de beurre
- sucre en poudre
- farine
- sel, poivre
- vinaigre balsamique

### **Préparation :**

1. Coupez le foie gras en tranches, 1 cm d'épaisseur environ  
Lavez, épluchez et coupez la Butternut en petits dés
2. Faites-les revenir dans le beurre et saupoudrez-les légèrement de sucre afin de les faire caraméliser un peu, conserver au chaud
3. Faites bien chauffer votre poêle et faites cuire le foie gras préalablement fariné des deux côtés (30 seconde à 1 minutes en fonction des goûts de chacun)  
Placez vos foies et vos dés de Butternut dans chaque assiette et arrosez de sauce
4. Dégustez chaud et accompagnez ce plat de confiture de figue

Pour la sauce : Déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique.