

# Butternut accompagnée de son foie gras poêlé

---

## POK\_ Butternut accompagnée de son foie gras poêlé

### Ingrédients pour 10 personnes :

500 gr de Butternut

500 gr de foie gras de canard

50 gr de beurre

sucres en poudre

farine

sel, poivre

vinaigre balsamique

### Préparation:

Coupez le foie gras en tranches (1 cm d'épaisseur environ).

Lavez, épluchez et coupez la Butternut en petits dés. Faites-les revenir dans le beurre et saupoudrez-les légèrement de sucre afin de les faire caraméliser un peu. Conservez au chaud.

Faites bien chauffer votre poêle et faites cuire le foie gras préalablement fariné des deux côtés (30 secondes à 1 mn en fonction des goûts de chacun).

Placez vos foies et vos dés de Butternut dans chaque assiette et arrosez de sauce. Dégustez chaud et accompagnez ce plat de confiture de figue.

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