



4 pers.

FRISELINE

au foie gras et ses marmelades



Préparation



Ingrédients

- 3 Friseline
- 4 tranches de foie gras
- 400 gr de raisins noirs
- 2 pommes
- 20 gr de raisins secs
- 20 cl de vinaigre de cidre
- 6 cuill. soupe d'huile d'arachide
- 2 cuill. soupe de vinaigre de vin rouge
- Sel, poivre

La vinaigrette

1. Mélangez l'huile d'arachide avec le vinaigre de vin rouge. Salez, poivrez.
2. Assaisonnez la Friseline avec la vinaigrette.
3. Réservez au frais.

Marmelade de raisins noirs

1. Egrenez le raisin, mettez-le dans une casserole et laissez compoter sur feu doux.
2. Laissez bien réduire.
3. Passez-le au tamis.

Marmelade pommes et raisins secs

1. Epluchez les pommes et taillez-les en dés.
2. Faites compoter sur feu doux, ajoutez les raisins secs et le vinaigre de cidre.



L'astuce
du Chef

Dans chaque assiette, déposez une cuillère de marmelade de raisins noirs et de pommes, une tranche de foie gras et la Friseline.

