

# Recette de nos chefs

## POÊLÉE DE FOIE GRAS AUX FIGUES ET SEL DE MER AUX AGRUMES

**Du Chef**  
*Yvon Côté*  
**du restaurant**  
**La Causerie au**  
**2261 chemin du Parc**  
**à Orford**



PHOTO CLAUDE CROISÈRE

### Pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras de canard frais de 100 g chacune,  
2,5 cm d'épaisseur  
200 g de de figues fraîches ou sèches  
100 ml de crème 35 %  
30 ml échalotes sèches  
1 pincée d'épices à foie gras secret des épices Crousset  
Sel de mer aux agrumes Crousset  
2 gousses d'ail  
200 g de compote de figues au porto

Faire caraméliser les échalotes et l'ail à feu très doux. Déglacer au porto. Ajouter les figues et la moitié de la crème. Saler et poivrer légèrement et ajouter les épices au foie gras de Crousset. Laisser réduire à feu très doux jusqu'à ce que ça soit presque à sec. Réserver. Pour la cuisson des escalopes de foie gras de canard, préchauffer le four à 400 ° F. Chauffer la poêle à sec à feu vif. Lorsque fumante, saisir les foies 30 secondes de chaque côté. Saler et poivrer très légèrement et mettre au four 2 ou 3 minutes, pas plus. Réserver les foies et le gras dans une petite assiette. Dans la même poêle, ajouter la compote de figues et le reste de la crème. Amener à ébullition. Fermer le feu et remettre les foies et le gras pour les réchauffer. Servir avec une petite laitue en garniture, déposer les foies et la sauce sur un croustillant de Won Ton et saupoudrer de sel de mer.