



## *Foie gras compoté* AUX MIRABELLES

**Pour 4 personnes,  
240 gr de foie  
de canard cru  
5 cl eau de vie de  
mirabelle de Lorraine  
1 cuillère à soupe  
de vinaigre de  
mirabelle de Lorraine  
muscade, cannelle,  
clous de girofle,  
sel, poivre**

Faire revenir les mirabelles de Lorraine dénoyautées et coupées en deux dans un peu de beurre et de miel. Lorsqu'elles sont bien dorées, ajoutez les épices et laissez cuire très doucement pendant ½ heure, en fin de cuisson, ajoutez une bonne cuillère de vinaigre de mirabelle.

Réalisez ensuite des copeaux de foie gras à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Saisissez les dans une poêle pendant 3 minutes puis posez les sur un papier absorbant. Déglacez la poêle avec un peu d'eau de vie et une cuillère de vinaigre de mirabelle.

Dressez dans chaque assiette les copeaux de foie gras avec la compotée de mirabelles et versez joliment la sauce de cuisson du foie gras.